Sei Sparsam!!!

Ein praktischer Ratgeber für sorgsame Hausfrauen

extra-buch

Aus aktuellem Anlaß
von Bernhard Schön und Volkhard Brandes
schmackhaft zubereiteter Nachdruck
eines Klassikers der Jahrhundertwende

Sei sparsam!

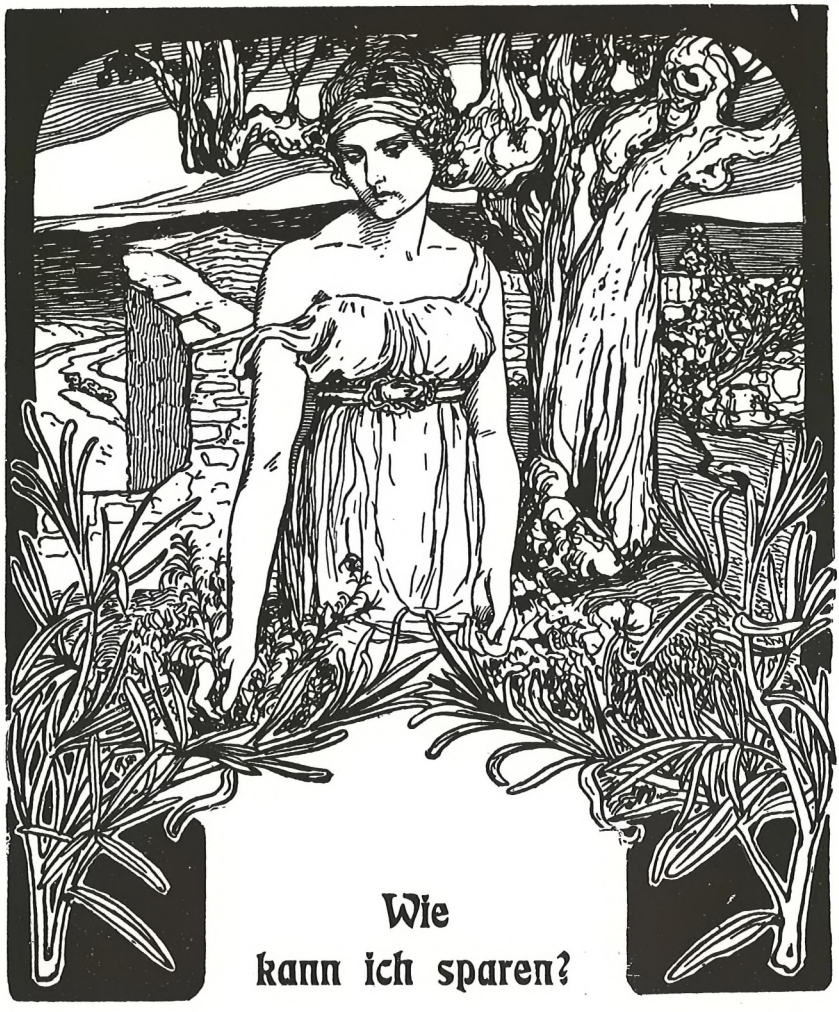
Ein praktischer Führer und Ratgeber

für sorgsame Hausfrauen und solche, die es werden wollen.

Unter Mitwirkung namhafter Schriftsteller und praktischer Hausfrauen

herausgegeben von

Anny Wothe.



Wie kann ich sparen?

Sparſamkeit iſt nicht zu ſchwer,
Mußt es nur verſtehen,
Mußt daheim von früh bis ſpät
Nach dem Rechten ſehen!

Küch' und Keller ſei dein Reich,
Darfſt drin ſelber walten,
Nicht nur aus Bequemlichkeit
Fremde Leute halten.

Wer bei dir den Dienſt verſieht,
Der ſei gern gelitten;
Doch des Hauſes Oberamt
Sei dir unbeſtritten.

Führe Buch und ſäume nicht,
Rechnung abzulegen;
Kaufe gut und dauerhaft,
Das allein bringt Segen!

Fang' ſchon bei dem Kinde an,
Sparſamkeit zu üben,
Lehre es von Jugend auf
Dieſe Tugend üben.

Halt' auf Ordnung jederzeit
Auch in kleinen Sachen,
Dann wird ſich die Sparſamkeit
Schon von ſelber machen!

Tony Püſchmann.

Auf den Weg!

Sei ſparſam! Dieſes Donnerwort trifft die arme, geplagte Hausfrau auf ihrem ganzen Lebensweg. Sei ſparſam! ſprach einſt die Mutter und jetzt der Gatte.

Sei ſparſam! mahnen die immer größer werdenden Anſprüche, die heranwachſenden Kinder.

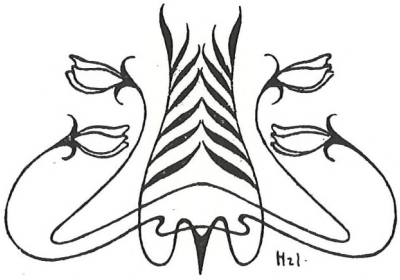
Sei ſparſam! ruft alles, und die arme, geplagte Hausfrau oder ſolche, die es werden ſoll, weiß gar nicht mehr, wo ſie vor lauter „Sparſamkeit" hin ſoll. Da kommt es denn nur zu häufig vor, daß man die Sparſamkeit nicht mehr als Tugend übt, wie es die Pflicht einer jeden Hausfrau iſt, ſondern daß man ſie als Sport betreibt. Die Hausfrauen ſuchen ſich jetzt in der Sparſamkeit zu überbieten, und die dabei nach ihrer Meinung am meiſten erübrigt, hat den Preis davongetragen. Sie, die Haſtende, Ringende, Vorwärtsſtrebende, vergißt nur dabei, daß es nicht darauf ankommt, was man erſpart, ſondern wie man ſpart. Auf der ewigen Suche nach neuen Hilfsquellen, vorteilhaften Bezugsquellen, weiſen Einrichtungen aller Art überſieht die Hausfrau zumeiſt das Nutzbringende. Um 50 Pfennige zu ſparen, läuft ſie, weil der Kaffee bei Meyer und Müller billiger iſt als anderswo, in Wind und Regen durch die halbe Stadt, um, nachdem ſie ſich naſſe Füße geholt, die ihr einen tüchtigen Schnupfen einbringen, ſchließlich die Pferdebahn zu benutzen, wodurch die Hälfte des Verdienſtes verloren geht. Todmüde kommt ſie zu Hauſe an, Mann und Kinder ſind ungeduldig und warten auf das Abendbrot, das ſie haſtig und aufgeregt zubereitet, wodurch es ungenießbar wird. Was hat ſie nun für die noch bleibenden 25 Pfennige erreicht? Verdruß und Ärger die Menge, denn der Gatte iſt durch ihr Ausbleiben und das ſchlechte Abendbrot verſtimmt, die Kinder ſind unartig und verdrießlich. Sie ſelbſt braut ſich, um die Erkältung im Keime zu unterdrücken, einen ordentlichen Glühwein, und hinterher kommt noch eine ellenlange Apotheker- und Doktorrechnung, da der Glühwein nicht

geholfen hatte. Alles, um 50 Pfennige zu sparen! Ich danke für eine solche Sparsamkeit! Vernunftgemäß müssen wir sparen, nicht ohne Ziel und Zweck, nur um zu sparen, sondern wir müssen wohl überlegen, was wohl dabei herauskommt, wenn wir sparen, wenn wir uns und unseren Angehörigen dies oder jenes versagen. Viele Frauen glauben sehr sparsam und tugendhaft zu sein, wenn sie jede Woche 10 oder 20 Mark an ihrem Wirtschaftsgeld ersparen, sie denken aber nicht daran, daß sie für die 10 Mark, die sie vielleicht erspart haben, tausendfach vergeudet haben, was die strengste Sparsamkeit ihnen später nie, nie wieder ersetzen kann. Sie haben für die ersparten 10 Mark vielleicht ihre Gesundheit zugegeben, oder die ihrer Kinder, ihres Mannes. Sie haben ihre Schönheit geopfert, sie haben ihre Kleidung vernachlässigt, kurzum sie sind eine lebendige Sparbüchse geworden, in der allerdings, wenn man sie zerschlägt, ein paar Münzen klappern, die aber sonst im Innern hohl und leer ist, eine Sparbüchse, die weder Freuden genießt noch gewähren kann. Mir graut vor solchen Musterhausfrauen mit dem ewigen Sparsystem, das alle Lebensfreude vernichtet und das Dasein zu einem ewigen Hasten und Ringen macht, zu einer immerwährenden Jagd nach dem Glücke, das doch keins ist, und das zuletzt nur mit Grauen und Ekel erfüllt, weil alles Ringen, alles Kämpfen vergebens war. Als Redakteurin einer vielgelesenen Wochenschrift für die Frauenwelt ist an mich oft die Frage herangetreten: Wie und wo spare ich? Wie soll ich mit dem Wenigen, das ich besitze, auskommen? Wo und wie soll ich meine Einkäufe machen? usw. Diese vielfachen und berechtigten Klagen und Fragen gaben uns die Idee ein, große Preisausschreiben zu veröffentlichen über empfehlenswerte Bezugsquellen aller Art, Mittel zur Gesundheits- und Schönheitspflege, hauswirtschaftliche Neuheiten, neue Erfindungen usw., deren Ergebnisse zum größten Teil hier in diesem Buche niedergelegt sind. Praktische Hausfrauen, Schriftsteller, Gelehrte haben sich in diesem Werk vereinigt, um darzutun, wie man spart: durch praktische Einkäufe von bestrenommierten Firmen, für deren Vortrefflichkeit die untenstehend angeführten Mitarbeiter einstehen; durch Beachtung streng aufgestellter Gesundheitsregeln, durch Haushalten mit der Gesundheit und Schönheit, durch Beachtung aller praktischen Neuerungen usw. Wie die betreffenden Mitarbeiter auf Grund ihrer eigenen Erfahrungen uns ihre Mitteilungen gemacht haben, so sind sie hier veröffentlicht, um so ohne Ausschmückung und allerlei Beiwerk den Lesern zu sagen, wie und bei wem man seinen Bedarf decken soll. Wer heute hier kauft und morgen dort, wer heute hier und morgen da hineinfällt, der kann natürlich nie auf einen grünen Zweig kommen, aber wer mit Aufmerksamkeit beachtet, was für ihn, für seinen Haushalt, für seine Lieben, für seine Gesundheit gut und vorteilhaft wäre von dem, was andere schon vor ihm erprobt, der wird manchen Groschen erübrigen, ohne daß er dabei entbehrt, was er recht gut mit den vorhandenen Mitteln erreichen könnte.

Sei sparsam! rufe auch ich der Frauenwelt zu, aber im gesunden Sinne lernt sparen! Nicht indem ihr eure Einkäufe überhastet und allerlei unnützen Trödel kauft, der, weil er billig war, euch zum Kaufe aus Sparsamkeitsrücksichten reizte. Nein, ersten, erprobten Firmen wendet eure Aufmerksamkeit zu. Kauft ein, was ihr nur unbedingt nötig habt, wenn eure Mittel nur beschränkt sind. Leiht den Neuerungen, die oft so viel Zeit und Gelderſparnis in sich schließen, ein offenes Ohr, und ihr werdet glückliche und frohe Hausfrauen werden, die das, was sie haben, wohl zusammenhalten und zu mehren suchen, die aber nicht ängstlich um jeden Pfennig zittern, den sie für gute Ware mehr zahlen müssen als für schlechte, welche ihnen mehr Schaden als Nutzen bringt. Dies vorliegende kleine Buch „Sei sparsam" soll euch, ihr Hausfrauen, oder die ihr es werden wollt, ein treuer und gewissenhafter Führer und Ratgeber bei euren Einkäufen sein und namentlich auch bei Weihnachts- und anderen Geschenken Auskunft über alles Wissenswerte geben. „Sei sparsam" soll ein treuer Berater der Frauenwelt sein, die in den zum größten Teile preisgekrönten Artikeln des Buches leicht das finden wird, worüber sie im Bedarfsfalle Auskunft wünscht. Einen anderen Zweck hat das kleine, bescheidene Büchlein, zu dem ich nur diese Vorrede schreibe, nicht; aber herzlichen Dank möchte ich hier noch all den verehrten Mitarbeitern sagen, die auf Grund eigener Erfahrung und sorgfältiger Prüfung durch Einsendung ihrer Arbeiten es möglich machten, daß das Büchlein „Sei sparsam" zustande kam. Und so fliege es denn hinaus in die Welt, als Weihnachtsgruß für die Frauenwelt, als Wegweiser für ihre Weihnachtsgaben und als echte, rechte „Sparbüchse" für die Familie.

Mit fröhlichem Weihnachtsgruß!

Anny Wothe.



extrabuch
edition rotlint 3

© 1983 by extrabuch Verlag (früher: päd. extra buchverlag)
in der pädex Verlags GmbH, Fichardstraße 36, 6000 Frankfurt 1
Alle Rechte vorbehalten
Auszugsweiser Nachdruck der 1906 in Leipzig erschienenen 12. Auflage des Buches *Sei sparsam! Ein praktischer Führer und Ratgeber für sorgsame Hausfrauen und solche, die es werden wollen,* herausgegeben von Anny Wothe.
Repro Umschlag und Innenteil: Spiecker Repro GmbH, Frankfurt
Druck- und Bindearbeiten: May + Co, Darmstadt

ISBN 3-88704-303-0

Inhalts-Verzeichnis.

Sei sparsam!

Wie kann ich sparen? 12
Über Sparsamkeit im allgemeinen mit einigen Ratschlägen von einer alleinstehenden Frau. 14
Zeit ist Geld! Gesundheit ist Schönheit! 16
Sparsamkeit mit Arbeitskräften. 18
Ein Wort über die Pünktlichkeit. 19
Ersparnis durch rechtzeitigen Gebrauch von Droschken, Omnibussen und anderen Fahrgelegenheiten. 19
Beim Dienstbotenwechsel. 20
Häusliche Buchführung. 21
Mitverdienen? 22

Gesundheit und Schönheit.

Einige Ratschläge zur Erhaltung der Gesundheit und des Wohlbefindens. 23
Reine Zimmerluft. 24
Kranken-Ernährung. 25
Zur Krankenpflege. 26
Das Aufliegen der Kranken zu verhindern und zu heilen. 28
Alkohol zur Gesundheitspflege. 28
Augenpflege. 30
Mittel gegen Blutvergiftung. 30
Hausmittel. 31
Tadellose Hände zu behalten und zu erreichen. 32
Nagelpflege. 32
Über Mund- und Zahnpflege kleiner Kinder. 33
Luft-, Bade- und Fieberthermometer. 34
Einfache Toilettenmittel. 35
Feine Blumengerüche. 36

Zur Ernährungsfrage.

Küche. 37
Möglichst praktische Küchenzettel. 39
Buttermilch, ein verkannter Freund. 40
Hülsenfrüchte. 41
Kleine Ersparnisse im Haushalt und in der Küche. 42
Bereitung von Limburger Käse. 43
Verwendung von Schwarzbrotresten. 43
Kuchenreste. 44
Fischreste. 45
Ein Kühlgetränk aus Honig. 46
Bereitung des Beerenweines. 46
Wie kann ich an den Eiern sparen? 48

Haus- und Wohnungs-Einrichtungen.

Ein schönes Heim. 49
Wählet eine passende Wohnung! 50
Raumersparnis. 51
Der Hauskeller 52
Wähle ein gesundes Schlafzimmer. 53
Der Wandschrank. 54

Gemeinnütziges.

Wie spare ich Heizungsmaterial. 55
Wie kann man Porto bei Postpaketen sparen? 57
Die Aufbewahrung und Erhaltung hauswirtschaftlicher Maschinen. 57
Weihnachtsbäume lange frisch zu erhalten 58
Empfindliche Stoffe auf neu zu waschen. 59

Wie behandelt man erfrorenes Obst? 60
Allerhand für eine sparsame Hausfrau. 60
Selbstfärben von hellen Sachen. 60
Wie spare ich im Sommer an Eis. 61
Das Putzen mit Zitronenscheiben. 62
Ausbesserungsmasse für weiße Emailwaren 62
Linoleum-Schrank-Einlagen. 63
Ein Gegenstand für Kleidung: Strumpfbretter. 64
Alte Möbel aufzufrischen. 65
Selbstreinigen von weißen Strohhüten. 65
Ameisen-Plage. 66
Behandlung und Pflege der Haustiere. 66
Haltet Ziegen! 69
Ausnutzung eines kleinen Gartens. 70
Balkonschmuck. 70
Den Geruch der Rosen zu erhöhen – den Ertrag der Erdbeeren zu vermehren! 71
Sprüche für den Wäscheschrank. 72
Fleckenreinigung. 73

Für Reise und Sport.

Der Reiseplan und praktische Winke für die Reise. 75
Winke für Fußwanderer! 76
Aufbewahrung von Hand-Reisegepäck, namentlich für Fußwanderungen. 78
Das Packen des Reisekorbes. 78
Buchführung auf der Reise. 79

Kinderpflege und Erziehung.

Wie lernen Kinder sparen? 81
Vom Sparen für die Kinder. 83
Härtet eure Kinder ab! 85
Kindespflege im ersten Lebensjahre. 87
Die Kinderstube. 88
Das Märchen vom Christkind. 90
Die Natur als Lehrmeisterin. 91
Ein Indianer-Anzug. 92

Geselligkeit.

Wie es bei uns war. 93
Zur Hygiene des Weihnachtsfestes. 96
Weihnachts-Festessen. 97
Selbstangefertigter Christbaumschmuck. 98
Ausschmückung einer Festtafel. 99
Ein reizender Tafelschmuck. 101
Berechnung der Portionen bei einem Festessen. 102
Ostergarten. 103
Eigenartiges Ostereiersuchen. 104
Über das Klavierspiel. 107

Festgeschenke.

Weihnachtsarbeiten für kleine Hände. 109
Kleinere Geschenke, die man den Lieben von der Reise mitbringen kann. 110
Weihnachtspakete. 111
Offene Hände zur Weihnachtszeit. 112
Weihnachtsgeschenke. 112
Geschenk zum 80. Geburtstag aus alten Familienschriftstücken. 114

Empfehlenswerte Bezugsquellen. 116

Inserate, die wir unseren Lesern zur gefälligen Beachtung angelegentlich empfehlen. 145

Brennesseltee, Ziegenhaltung und Tomaten auf dem Balkon Nachbemerkung über das Sparen um die Jahrhundertwende und heute 155

Sei ſparſam!

▽ ▽ ▽

Spruch!

▽ ▽

Sei ſparſam, — ja, mit Lüge
und Haß,
und rühre die fleißigen Hände,
und ſpar, und ſpar ohne Unterlaß,
nur Liebe und Güte — verſchwende!

Eugen Stangen.

Wie kann ich sparen?

Diese Frage, in deren Beantwortung eigentlich das ganze Geheimnis einer vernünftigen Wirtschaftsführung liegt, legt sich wohl jede Hausfrau des öfteren vor. Sei nun, daß sie vor einem größeren Einkaufe steht, der sie nötigt, etwas tiefer in den vielleicht nur knapp bemessenen Wirtschaftssäckel zu greifen; sei es, daß sie bei den monatlichen Abschlüssen wiederholt zu dem betrübenden Resultat gekommen ist, daß sie trotz der genauesten Berechnungen doch wieder den Etat überschritten hat; oder sei es, daß sie mit einer Kinderschar gesegnet ist, deren Erziehung und spätere Berufswahl größere Geldmittel erfordern — immer wird es ihr eine wahre Herzens- und Ehrensache sein, in jedem Gebiet, in dem sie sich betätigen kann, möglichst viel mit möglichst wenig zu leisten.

Nun ist ja nicht jede Sparsamkeit unbedingt als solche anzuerkennen — schon mancher billige Einkauf, manche anscheinend praktische Maßregel haben sich nachträglich teuer genug bezahlt gemacht. Es heißt auch da: prüfen und das Beste behalten. Es heißt: nicht nur mit dem Augenblicke, sondern auch mit den Anforderungen der Zukunft, soweit man diese eben übersehen kann, rechnen.

Daß es eine Kunst ist, die nur allmählich erlernt werden kann, wird jede noch so gewiegte Hausfrau, wenn sie unparteiisch an die ersten Jahre ihrer Ehe zurückdenkt, zugeben müssen — es muß eben jede ihr Lehrgeld zahlen! Und es sind nicht immer die schlechtesten Hausfrauen, die das teuerste Lehrgeld haben zahlen müssen!

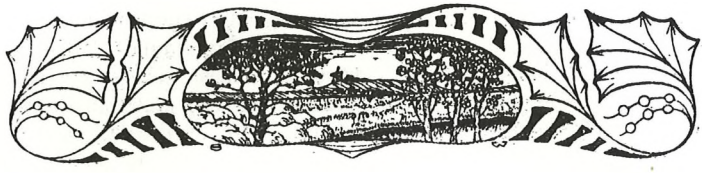
Zum größeren Teil liegt ja wohl die mehr oder minder große Sparsamkeit in der verschiedenen Anlage jedes Menschen — zum Teil ist sie aber ein Produkt der Erziehung. Die Macht der Gewohnheit und das gute Beispiel im Elternhause sind zwei überaus mächtige Faktoren, deren Einfluß auf die spätere Lebensführung unberechenbar ist. Es würde hier zu weit führen, detaillierte Sparsamkeitsregeln niederzulegen — dazu sind die Anforderungen, die Beruf, Geselligkeit, Familienleben usw. an die Kasse der Leser

dieses Buches stellen, zu verschieden. Was minder Begüterten als unerschwinglicher Luxus gilt, gehört vielleicht zu den notwendigen täglichen Ausgaben der Millionärin.

Eins ist aber wohl allen praktischen Hausfrauen gemeinsam: die Freude am Ausfindigmachen von Bezugsquellen, deren Waren nicht nur preiswert, sondern auch nutzbringend sind. Denn, wie gesagt: nicht alles Billige ist auch vorteilhaft. Der Begriff der Sparsamkeit liegt bei einem Einkaufe nicht allein in dem geringen Preise der Waren, sondern hauptsächlich in seinem richtigen Verhältnisse zu ihrer Dauerhaftigkeit, Schmackhaftigkeit, geschmackvollen Ausführung usw., je nachdem es sich um Kleiderstoffe, Eßwaren, Luxuswaren oder dergl. handelt.

Die Großstädterin wird ja nur in seltenen Fällen auswärtige Firmen in Anspruch nehmen müssen, — wird ihr doch alles in schönster und größter Auswahl an Ort und Stelle geboten. Aber bedeutend schwieriger ist das Einkaufen für Landfrauen und Kleinstädterinnen, die doch ebenso gezwungen sind, nicht nur ihren Haushalt mit allem Nötigen zu versehen, sondern auch darin der jeweiligen Mode, den Ansprüchen der Empfänger und zuguterletzt dem Zustande ihrer Kasse gerecht zu werden. Nun müßte man denken: ein Blick auf die Insertionsbeilagen verschiedener Zeitungen dürfte genügen, um so eine arme, sorgengequälte Hausfrau mit einem Schlage aus allen Nöten zu reißen. Weit gefehlt! Eine echte, rechte deutsche Hausfrau ergibt sich denn doch nicht so leicht dem Zauber des gedruckten Buchstabens — für sie gilt noch in vielen Fällen das alte Mißtrauensvotum: Papier ist geduldig. Sie weiß zwar ebensogut: Probieren geht über Studieren; aber vorsichtig wie sie ist, denkt sie: Billiger ist's jedenfalls, wenn andere für mich probieren; sind sie zufrieden, mache ich's nach; sind sie's nicht, dann habe ich mein Lehrgeld gespart. Ein gewiß nicht ganz ungerechtfertigter Standpunkt. Um so dankbarer müssen nun aber gerade diese Vorsichtigen diesem lieben Buche „Sei sparsam" sein dafür, daß es ihnen Gelegenheit gibt, zu erfahren, was andere Hausfrauen mit großem Erfolg probiert haben und in freundlicher Weise ihren Mitschwestern zur Verfügung stellen. Abgesehen von der geistigen Anregung, die dieser Meinungsaustausch an sich sowohl für den Gebenden wie für den Nehmenden in sich birgt, darf auch sein praktischer Nutzen, der ja für beide Teile auf der Hand liegt, nicht unterschätzt werden. Für die Gebende ist es eine Freude, mit ihren hausfraulichen Kolleginnen in Beziehung zu treten, und ihnen mit gutem Rat beizustehen; für die Nehmende bedeutet dieser Rat meist eine Ersparnis an barem Gelde. Und nicht zu allerletzt sind auch die Herren Fabrikanten und Kaufleute mit diesem Meinungsaustausch einverstanden, der ihnen Gelegenheit gibt, mit ihren Erzeugnissen an die Öffentlichkeit zu treten, der aber auch — und das liegt wieder im Interesse der sparsamen Hausfrau — ihren Ehrgeiz anspornt, durch ihre Leistungen die Konkurrenz zu überbieten und je länger je mehr den Kampf erfolgreich aufzunehmen. Ich meine, so muß uns allen, die wir in „Sei sparsam" einen so lieben, tatkräftigen, praktischen Freund und Ratgeber besitzen, das Sparen nicht eine schwer zu erlernende Kunst, sondern ein abwechslungsreiches Vergnügen sein.

Frau v. Besser.



Über Sparsamkeit im allgemeinen mit einigen Ratschlägen von einer alleinstehenden Frau.

Es ist eine alleinstehende Frau, welche dies schreibt, und zwar eine Schauspielerin. Schwärmerei und Ideale für diesen Beruf haben sie ihn ergreifen lassen. Eine Versorgung durch gute Heirat hat sie für unmoralisch gehalten, sie ist lieber ihrem künstlerischen Wirkungskreise treu geblieben, ohne damals freilich zu ahnen, einen wie harten Kampf sie um die Existenz bestehen müsse.

Daß er heute insofern siegreich ausgefochten ist, als ich nach etwa 30 Jahren wenigstens so dastehe, daß ich auch ohne Erwerb vor der äußersten Not geschützt bin, habe ich nur meiner Sparsamkeit an dem geeigneten Platze zu danken. Lehrgeld habe ich allerdings auch erst genug gezahlt, Mühen, Strapazen, Arbeit und Wege nicht gescheut, und oft, wenn eine Arbeit oder ein Unternehmen mir unmöglich dünkte, mich damit angestachelt: „Es muß gehen!" Gelang mir eine Arbeit heute nicht, so versuchte ich sie am zweiten, dritten Tage noch einmal. Dann gelang sie meist.

Nachdem ich meinen schauspielerischen Beruf zwei Jahre ausgeübt und die Schneiderkosten für meine Kostüme kaum erschwingen konnte, lernte ich schneidern.

So gelang es mir, nicht nur meine neue Garderobe billiger herzustellen, ich lernte auch die alte zu verwenden. Jede Spitze, jedes Band kam zur Verwendung. Nach Möglichkeit benutzte ich billige Gelegenheitskäufe.

Möblierte Wohnungen erhielt ich nicht immer nach Wunsch, doch sah ich darauf, daß die Miete niemals mehr wie den sechsten Teil meines Einkommens überschritt. Wo es irgend anging, kochte ich selbst, dadurch lebte ich gut und billig. In einigen Sommeraufenthalten bestellte ich sogar etwas Gartenland, wie in Königsberg (Mittelhufen) und in Bad Salzungen i. Thür. So brachte ich das Kunststück fertig, in diesen beiden Orten, wie auch einen Sommer in Kassel, mit 35 Mk. monatlich zu leben einschl. Wohnung und Wäsche. Natürlich habe ich selbst gewaschen. Meine Fleischportionen waren klein, die Gemüse- und Salatportionen dafür um so größer. Margarine oder minderwertiges Fett habe ich nie zu meinen Speisen verwendet. In der Schweiz, speziell Zürich, habe ich nicht gekocht, sondern in den vom Frauenverein gegründeten alkoholfreien Lokalen gut und billig gegessen. Mittagessen: Suppe, Gemüse und Fleisch mit Brot von 40 Ct. an (30 Pfg.), eine Tasse Kaffee 10 Ct. Alle diese Lokale haben Damenzimmer, und es verkehren dort bessere und geringere Leute, ferner viel Studentinnen. In Rußland würde ich jeder Dame empfehlen, selbst zu kochen, da die Lebensmittel sehr billig, die Restaurants aber teuer sind, auch die Kost nicht immer nach deutschen Geschmack ist.

Bei Reisen suche ich jegliche Überfracht meines Passagiergutes zu vermeiden. Sende alles übrige Gepäck als Fracht. Auch Droschken, Depeschen, unnütze Ansichtskarten spare ich möglichst. Als Reisekleidung wähle ich natürlich Kleider, die Staub und Regen vertragen (Lodenstoffe); Federhüte sind ausgeschlossen. Bin ich genötigt, in fremdem Orte zu logieren, wähle ich am liebsten die christlichen Hospize. Man ist anständig aufgehoben und spart die vielen Trinkgelder. Einige dieser Hospize, wie das in Berlin, Borsigstr., haben eine Vorsteherin, welche statt eines Oberkellners die Zimmer anweist. Mich hat

dies sehr angenehm berührt. Man findet dort Zimmer zu allen Preisen. Frühstück mit Gebäck von 40 Pfg. an.

Ein weiteres Sparprinzip von mir ist: „Nichts zugrunde gehen lassen!" Nicht eine Brotrinde, nicht eine alte Semmel werfe ich fort, sondern verwende sie in irgend einer Weise zu schmackhaften Speisen, falls ich sie nicht an Ärmere verschenke.

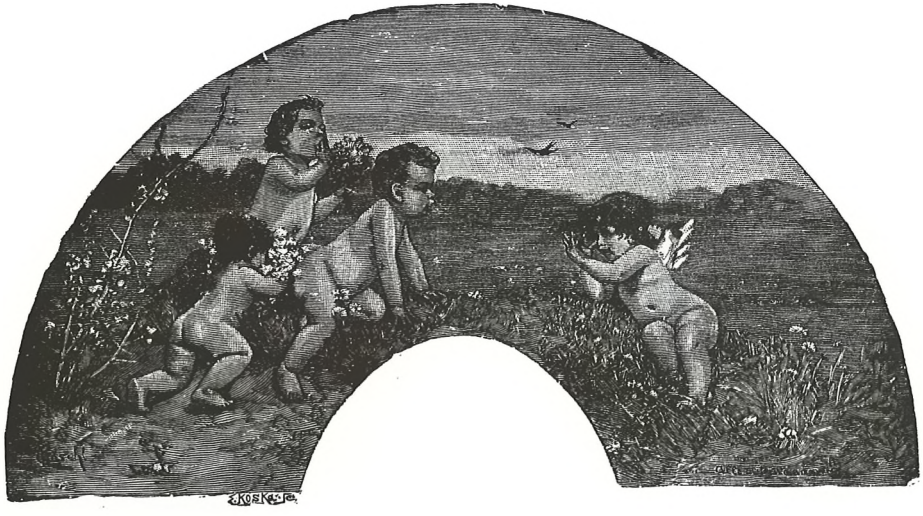
Habe ich Ersparnisse, so lege ich sie lieber für wenig Prozente sicher an als für hohe Prozente unsicher. Am ratsamsten ist es wohl, sein Geld städtischen oder Landessparkassen, welche meist 3—3¾ % zahlen, anzuvertrauen.

Bei Beginn meiner Laufbahn trat ich gleich der Pensionsanstalt unserer Bühnengenossenschaft bei, wodurch ich mir Anspruch auf eine Pension und Rente erwarb, in weit günstigerer Weise, als andere Versicherungen sie bieten können. Es sollten auch in anderen Berufen solche Körperschaften gegründet werden, denn der Vorteil, welchen man durch die Einzahlung erringt, ist immer größer und sicherer als bei anderen Kapitalanlagen.

Als eine fernere Lebensweisheit betrachte ich die wichtige Einteilung von Geschenken. Früher schenkte ich so viel und gern, bis ich durch Erfahrungen klüger wurde. Man beurteile erst die Leute, welchen man schenkt. Es gibt Menschen, welche sinnige Gaben gar nicht zu würdigen verstehen. Handarbeiten, selbstgefertigte, schenke ich z. B. nur noch Leuten, welche die Mühseligkeit derselben zu würdigen verstehen, Leuten, die Gemüt haben und sie als Andenken schätzen. Die Geschenke sollen überhaupt stets dem Charakter des zu Beschenkenden entsprechen. Oberflächlichen, putzsüchtigen Menschen gebe man Schmucksachen oder einen in die Augen fallenden Zimmerschmuck, oder Kleidungsstücke, wenn er uns näher steht. Zarter besaiteten Menschen gebe man Geschenke mit irgend einer innigeren Bedeutung. Man wähle nicht zu kostbar, daß die Geschenke den Beschenkten bedrücken, sei aber auch nicht knauserig. Ist man arm, so kann man häufig auch bei feinfühligen Menschen mit Blumen oder einer kleinen Handarbeit Freude machen. Hier muß der gute Wille genügen. Man überschreite nie in einer Lebenslage seine Verhältnisse.

Wer diesen Grundsatz befolgt, hat schon viel gewonnen.

Julie Hartje.



Zeit ist Geld! Gesundheit ist Schönheit!

Man findet alle möglichen Sprüche an den Wänden der verschiedenen Wohn- und Schlafzimmer, doch nur selten diesen guten Spruch: „Zeit ist Geld“ — den die Amerikaner so zu schätzen wissen.

Der Ausspruch, daß Gesundheit Schönheit bedeutet, dürfte wohl aus dem Munde der Ärzte hervorgegangen sein. Es wäre gut, wenn er als Wandtafel in allen Räumen hinge, die von Menschen bewohnt werden. Denn der Mensch, der geistig doch so hoch steht, weil Gott ihn bei der Schöpfung mit allen möglichen Vorzügen bedacht hat — er achtet oft weniger auf seine Gesundheit, wie das unvernünftigste Tier.

Zeit sparen, heißt Geld gewinnen! Das bedeutet nicht, daß sich jede flüchtige Minute in ein Goldstück verwandelt, so man sie richtig zu halten weiß — aber man konnte sie vielleicht nützlicher anwenden. Irgend eine notwendige Sache hätte sich gut in der kurzen Spanne erledigen lassen. Nun blieb sie liegen, weil die Zeit — vorüberging.

Manche Frauen hängen so sehr am alten. Jeder Neuerung sind sie abhold, ohne zu bedenken, wie sehr sie sich selbst dadurch schädigen. Es ist bei unsern heutigen praktischen Einrichtungen gar nicht mehr nötig, daß die Frau sich so zur Sklavin ihrer Haushaltung macht, auch wenn sie ohne Mädchen wirtschaftet. Kocht sie auf Gas, so verbraucht sie höchstens zwei Stunden für die Zubereitung eines guten Mittagmahles. Dabei hat sie weder Staub noch Rauch zu fürchten. Gas ist entschieden billiger als Kohlenfeuerung und schon wegen der Reinlichkeit vorzuziehen. Das sogen. Automatengas, welches die Gesellschaft auf Wunsch liefert, ist zum Liebling vieler Hausfrauen geworden. Man wirft nach Bedarf immer 10 Pfennig in den Kasten, hierdurch wird die gefürchtete Vierteljahrsrechnung erspart.

Wer einmal Gasglühlicht im Zimmer als Beleuchtung gebrannt hat, wird gewiß nie wieder zu der alten Petroleumlampe zurückkehren.

Eine praktische Neuerung sind jetzt die sogen. Asche- und Kehrichtschlucker, welche in Berlin und Umgegend bereits von einigen Hauswirten versuchsweise eingeführt worden sind. Der Kehrichtschlucker stellt eine lange Röhre dar, welche durch alle Etagen des Hauses geht und stets mit einem offenen Schlund in die Küchen mündet. Hier können die Eimer sofort entleert werden, was der Hausfrau oder dem Dienstmädchen einen unangenehmen Weg und die Treppen erspart.

Leider ist die sogen. Luft- und Dampfheizung noch immer ein Vorrecht besonders komfortabler Häuser. Sie wäre das Ideal für die selbsttätige Hausfrau, da sie Zeit und Mühe spart, keinen Staub hervorruft und eine angenehme, gleichmäßige Wärme für alle Wohnräume sichert.

Wie manche freie Stunde kann sich die Hausfrau verschaffen, indem sie sich ihre wirtschaftlichen Pflichten möglichst durch Benutzung aller irgend erreichbaren Neuerungen auf praktischem Gebiete zu erleichtern sucht. Allzu schwere körperliche Arbeit untergraben mit der Zeit die Gesundheit einer nicht besonders kräftigen Frau. Besser, eine Mark mehr ausgeben für eine rechte Hilfe, als sie im Augenblick vermeintlich zu sparen, um sie dann später verdoppelt und verdreifacht in die Apotheke zu tragen. Darum halte man so wenig wie möglich wollene Decken, Portieren und Teppiche in einer kleinen Haushaltung. Am besten ist es, diese Dinge verschwinden ganz. Teppiche lassen sich durch Linoleum ersetzen, das einfach abwaschbar ist und daher den Grundsätzen der Hygiene vielmehr entspricht. Als Bettvorleger oder zum Schutz gegen die Kälte im Winter benutze man Strohdecken und kleine Tierfelle, die leicht abzuschütteln sind. Als Fenstervorhänge nehme man nur waschbare, möglichst helle Stoffe, Kattun, Kretonne usw. Ebenso lasse man sich für die Polstermöbel abknöpfbare helle Bezüge vom Tapezierer anfertigen. Sind sie schmutzig, werden sie einfach abgezogen und gewaschen. Da hat man keinen Staub und keine Motten zu fürchten.

Wer irgend in der Lage ist, lasse sich seine Zimmer mit abwaschbarer Tapete ausschlagen. Diese setzt keine Schimmelpilze an. Jede Unreinlichkeit ist leicht mit dem Schwamm zu entfernen. Weder Spinnen noch Wanzen werden sich jemals blicken lassen.

Die Gesetze absoluter Sauberkeit in unserer nächsten Umgebung sind viel wichtiger, als im allgemeinen anerkannt wird. Warum kommen gerade aus Holland, dem Lande der höchsten Reinlichkeit, die schönen, frischen Menschen, die fast immer rote Backen haben und glänzende Augen? Gesundheit ist Schönheit, liebe Hausfrau, und Zeit ist Geld! In deinen Händen ruht das Wohl einer Familie. Dein Fleiß und deine Treue, dein praktischer Sinn können das bescheidenste Heim zu einem Schmuckkästlein gestalten.

E. Bauck.

Sparsamkeit mit Arbeitskräften.

Das kostbarste Gut einer sparsamen Hausfrau ist die Zeit. Eine versäumte Stunde fehlt der Hausfrau den ganzen Tag und macht sich fortwährend unliebsam bemerkbar. Ein wohleingerichteter Haushalt gleicht einem gutgehenden Uhrwerk, dessen Räder alle ineinandergreifen und dessen Haupttriebfeder die Hausfrau ist. Sie nutze also jede Stunde wohlüberlegt aus, was sich jedoch nicht in einem hastigen und zwecklosen Hin- und Hereilen äußere, sondern in vornehmer, jedem Familienmitglied angenehmer Ruhe. Die Hauptarbeit der Hausfrau besteht nicht immer im körperlichen Arbeiten, darum denke sie daran, ihre Kräfte zu schonen. War es einmal nötig, Außergewöhnliches zu leisten, so gönne sie ihrem Körper auch wieder die nötige Ruhe, denn jede Überanstrengung rächt sich bitter.

Mit etwas Überlegung kann die Hausfrau an Arbeitskräften viel sparen. Jeder Kaufmann schickt gekaufte Waren ins Haus, also ist es nicht nötig, das Dienstmädchen auf jeden Besorgungsweg mitzunehmen. Bei der großen Wäsche erleichtert vorheriges Einweichen die Arbeit bedeutend. Die Kinder seien schon von klein an zu kleinen Dienstleistungen angehalten. Die Blumen, der Kanarienvogel, die Ordnung ihrer Spielsachen sei ihnen anvertraut. Man kann nicht früh genug anfangen, dem Kinde kleine Pflichten aufzuerlegen. Denn ein Kind, welches gelernt hat, treu im kleinen zu sein, wird auch später einmal einen großen Wirkungskreis treu ausfüllen.

Die Dienstboten seien immer beschäftigt. Gibt es am Nachmittag keine Hausarbeit mehr zu tun, so gebe man ihnen Ausbesserungen. Nichts verdirbt Dienstboten mehr, als wenn sie zu viel freie Zeit haben, sich aus den Küchenfenstern über Höfe weg mit anderen Mädchen unterhalten oder gar auf den Treppen oder vor der Haustür Gespräche führen. Man gebe dem Mädchen jedoch auch Zeit, seine Sachen instandzuhalten und Sonntags einige Ausgangsstunden, denn ein Mädchen, das das Wohlwollen seiner Herrin empfindet, wird immer dienstbereit und willig sein.

In das Kapitel der Ausnutzung der Arbeitskräfte gehören auch die verschiedenartigen Maschinen, welche uns die Industrie beschert. Eine sparsame Hausfrau sollte nicht zu konservativ an den Neuerungen im Haushalt vorübergehen. Ein Gang z. B. durch die dauernde Gewerbeausstellung in Leipzig an der Promenade ist sehr zu empfehlen; es werden mancherlei Maschinen für den Haushalt vorgeführt, welche die einmalige größere Ausgabe mit der Zeit doppelt und dreifach wieder einbringen.

Große Zeit- und Kraftersparnis besteht in dem vorherigen genauen Überlegen des Arbeitspensums für jeden Tag. Es ist das große Geheimnis mancher sparsamen Hausfrau, welche wegen der tadellosen Ordnung und peinlichen Führung ihres Haushalts bewundert wird. Wenn besonders an Wäsche- und Reinemachetagen alles vorbedacht und vorherbesorgt ist, läßt sich alle Arbeit ruhig und glatt erledigen und dem Hausherrn bleibt mißratenes Essen und ein verdrießliches und übermüdetes Hausfrauengesicht erspart.

Eine sparsame Hausfrau wird alle Dinge, welche sie selbst wiederherstellen kann, nicht zum Handwerker schicken. Darum hat sie einen tadellos in Ordnung gehaltenen Handwerkskasten, Leimtiegel, Nägel, Fischleim usw. immer zur Hand. Jede kleine Unordnung wird sofort beseitigt und ausgebessert, Übung macht auch bei diesen Dingen den Meister.

Mit allen Dingen sei die Hausfrau sparsam, nur Seelengüte und Herzensheiterkeit teile sie allen in reichem Maße mit. In ihrem Familienkreise wird, auch wenn für kostbare Vergnügungen kein Geld vorhanden ist, Frohsinn und Zufriedenheit herrschen, denn sie ist die Sonne, die mit den warmen Strahlen wahrer Herzensgüte alle Familienmitglieder beglückt und belebt. Möchte es recht viel solcher sparsamen Hausfrauen geben!

Katharina Neuhäußer.

Ein Wort über die Pünktlichkeit.

Eine der schrecklichsten Untugenden des Menschen ist die Unpünktlichkeit, und sie müßte überall mit den härtesten Strafen bedacht werden. „Jung gewöhnt, alt getan", sagt ein Sprichwort, und darum muß man von Jugend an sich an stete Pünktlichkeit gewöhnen, die dann später nicht mehr schwer fällt, sondern zur vollständigen Gewohnheit geworden ist. Ist Unpünktlichkeit nun im allgemeinen schon etwas Schreckliches, so ist sie bei der Hausfrau in der Herstellung der Mahlzeiten etwas ganz besonders Tadelnswertes. Niemals jedenfalls wird so etwas gut ausfallen, sondern es gibt Disharmonien mit dem Gatten, ein schlechtes Vorbild für die Kinder, kann ihnen eventl. noch Strafen in der Schule für Zuspätkommen usw. einbringen, jedenfalls ist durch die Unpünktlichkeit der Hausfrau der häusliche Frieden unbedingt untergraben. Vollkommen ist niemand, also auch die Hausfrau nicht; mag sie nun also ihre mehr oder weniger vielen Fehler haben, jedenfalls muß sie trotz allem für absolute Pünktlichkeit in ihrem Haushalte sorgen. Lieber mit der Vorbereitung zur Mahlzeit schon etwas früher beginnen als zu spät. Wenn der Hausherr von seinem Berufe zur Mittagspause erscheint, wenn die Kinder aus der Schule kommen, dann muß stets das Essen zum Genusse bereit sein, das wird stets und überall heitere Mienen hervorrufen, zumal die Stunde der Mahlzeit auch fast immer die einzige Zeit ist, die alle Mitglieder der Familie zusammenführt, und diese Stunde soll der heiteren, gemeinsamen Freude und nicht einem steten Grollen gewidmet sein. Ihr lieben Hausfrauen alle, beherzigt dieses ernste Wort, daß Pünktlichkeit die größte Zierde der Hausfrau und ein vorzügliches Vorbild für Kinder und Gesinde ist.

Helene Corsepius.

Ersparnis durch rechtzeitigen Gebrauch von Droschken, Omnibussen und anderen Fahrgelegenheiten.

Ich habe mich oft darüber gewundert, daß Hausfrauen, die in vielen Beziehungen sehr praktisch sind und die sich selbst für Muster an weiser Sparsamkeit halten, oft doch nicht imstande sind, die letztere von einer falschen Sparsamkeit zu unterscheiden. Als solche erscheint mir die außerordentliche Scheu vor der verhältnismäßig geringen Ausgabe einer Droschke in Fällen, wo eine solche wirklich dringend nötig wäre. Im letzten Herbst und Winter hat es außerordentlich viel geregnet, und in einigen Monaten kam ein kalter Schnee dazu, der sich sofort in Wasser auflöste und die Straße in eine große Pfütze verwandelte. Wenn stundenweise die Sonne schien und man sich verleiten ließ, ohne Regenschirm und Überschuhe auszugehen — da letztere die Stiefel empfindlich ruinieren, so vermeide ich sie gern, sobald es irgend möglich ist — so wurde man sicher durch Unwetter überrascht und regnete in Geschäften, bei Besuchen, Gesellschaften, Konzerten usw. ein. Dazu gesellte sich dann meistens heftiger Wind, der das Öffnen eines Regenschirms schwer oder unmöglich machte. Bei solchen Gelegenheiten zögere ich nie, mich der nächst erreichbaren Fahrgelegenheit zu bedienen und weiß, daß ich dadurch beträchtliche Ersparnisse erziele. Ich schone meine Röcke, Kleider und Stiefel, und verhüte das Zerbrechen und Zerreißen meines Regenschirms, worüber ich häufig Klagen und humoristische Darstellungen von Situationen, bei denen das Umklappen des Schirmes eine Rolle spielt, unter meinen Bekannten höre. Aber nicht allein hinsichtlich meiner Toilette handle ich vorteilhaft durch Befolgung meiner Prinzips, da kommt noch ein viel wichtigerer Punkt in Betracht: die Gesundheit. Wenn man in heißen, mit Menschen an- und überfüllten Räumen sich stundenlang aufgehalten hat, dann wird man so warm, daß der erhitzte Körper einer Erkältung den dankbarsten Herd bietet.

Wir hatten neulich eine Vorstellung von lebenden Bildern und festlichen Reigen, die bis in die Nacht hinein dauerten. Darauf folgte gemütliches Beisammensein. Das Wetter war schauerlich, und ich hatte mir, da die Entfernung des Festsaals von meinem Heim etwa 20—25 Minuten scharfen Gehens in Anspruch nimmt, eine Nachtdroschke bestellt, die freilich drei Mark kostete. Diese zu solchem Zweck auszugeben, ist ja zunächst nicht angenehm. Ich hatte gehofft, einige recht dankbare Teilnehmer zur Rückfahrt zu finden, wodurch sich ja die Ausgabe für jeden derselben nicht hoch gestellt hätte, aber ich fand keine Gesinnungsgenossen. So fuhr ich denn allein durch das Unwetter nach Hause. Die Folge davon war, daß ich keine üblen Folgen, keine Toilettenschäden, keine Gesundheitsstörungen zu verzeichnen hatte. Dagegen klagten nachher fast alle Teilnehmer bei gelegentlichen Erkundigungen über Erkältungen, Influenza usw., die sie dem genossenen Vergnügen verdankten. Da hatten sie Ausgaben für Arzt, Apotheker, Haus- und Stärkungsmittel gehabt, zu denen die von mir verausgabten drei Mark in keinem Verhältnis standen. Außerdem blieben mir eben Gesundheits- und Berufsstörungen fern, Verstimmung und Langeweile, die Begleiterinnen von langweiligen Erkältungszuständen, kurz, ich kann aus eigenster Erfahrung raten, daß alle Herrschaften, die Sinn für richtige Sparsamkeit haben, diesen Punkt einmal ernstlich in Erwägung ziehen. Die Auslagen, um die es sich in diesem Falle handelt, werden tatsächlich sehr bald eingebracht.

Elise Krüger.

Beim Dienstbotenwechsel.

Es ist eine leider nicht zu leugnende Tatsache, daß unsere Dienstboten ein Nomadenleben führen. Eine kleine Verstimmung ist oft die Ursache der schnellen Kündigung. Mit Recht graut der Hausfrau stets vor dem „Einrichten einer Neuen". Ja, aller Anfang ist schwer, für das Mädchen wohl noch schwerer als für die Herrschaft, wenn man bedenkt, daß in jedem Haushalte die Verhältnisse anders liegen. Wie kann ein junges Mädchen gleich herausfühlen, wie die neue Herrin die Arbeit verrichtet haben will, wie es sich seiner Herrschaft gegenüber zu benehmen hat? Es wäre verkehrt, dem jungen Dinge gleich in den ersten Tagen beständig Vorträge über seine Pflichten zu halten. Manches Mädchen wird dadurch gleich so verwirrt, daß es nichts behält. Man hüte sich auch, zu oft seine Verwunderung darüber auszudrücken, daß das Mädchen das oder jenes nicht weiß. Das entmutigt und führt zu Verstimmungen. Ich halte es für angebracht, hier mit Worten zu sparen. Ich übergebe meinem Dienstmädchen beim Antritt zwei Schriftstücke, indem ich etwa sage: „Hier ist die Hausordnung. Darin steht, wie Ihre Zeit und Ihre Arbeit eingeteilt werden soll. Alle Arbeiten, die ich von Ihnen verlange, werden in der Regel zur bestimmten Zeit ausgeführt, wie es hier aufgeschrieben ist. Tritt eine notwendige Änderung ein, so besprechen wir das zusammen. Was auf dem 2. Zettel steht, werden Sie jedenfalls schon wissen, aber bitte, lesen Sie es sich einmal durch und richten Sie sich danach." Dieser Zettel enthält alles, was ich von äußeren Manieren meines Dienstmädchens verlange, z. B. „Sie haben Ihre Herrschaft stets in der 3. Person anzureden (z. B. Nimmt Herr N. N. heute Besuch an?) Wenn Sie in das Zimmer kommen, etwas zu melden oder Speisen hereinzubringen, müssen Sie stets eine helle, saubere Schürze umhaben. Sie haben um alles höflich zu bitten, für alles Empfangene zu danken. Haben Sie etwas zerbrochen, so ist es Ihre Pflicht, es sofort zu sagen und sich zu entschuldigen. Es darf in unserem Hause nie eine Unwahrheit gesagt werden. Sie haben sich nicht um andere Hausbewohner zu kümmern, nichts Nachteiliges von ihnen zu berichten, noch mit anderen Mädchen über Herrschaften zu sprechen" usw. So erspare ich mir von vornherein manches Wort, dem jungen Mädchen manche Demütigung und erleichtere uns beiden das gefürchtete Einrichten.

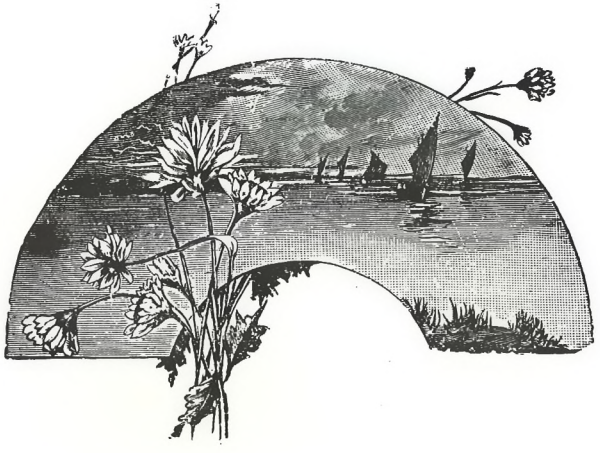
Frau Prof. Dietze.

Häusliche Buchführung.

Zu den vorzüglichsten Eigenschaften einer guten Hausfrau gehört eine weise Sparsamkeit. Diese erreicht man aber nur durch eine genaue Einteilung der zu machenden Ausgaben, die man gegen die Einnahmen aufrechnet und vergleicht. Solches ist aber wiederum nur möglich, wenn sowohl Einnahme als auch Ausgabe richtig gebucht werden, damit man jederzeit einen vollständigen Überblick über die Vermögenslage hat und seinen Sparsinn, der aber niemals zu seiner häßlichen Schwester, dem Geiz ausarten darf, darin betätigen kann, daß man hier den Fehler, überflüssiges oder wenig Empfehlenswertes zu kaufen, unterläßt, dort Notwendiges anschafft, immer aber in den Grenzen seiner Verhältnisse bleibt. Die Hausfrau muß daher ebensogut ein Hauptbuch, ein tägliches Ausgabebuch und ein Memorial, wo sie ihre Monatsabschlüsse drin verzeichnet, anlegen, wie der Kaufmann.

Die erste Pflicht der Hausfrau bei der Übernahme der Wirtschaft ist ihre Vermögensaufnahme. Sie macht ein Verzeichnis ihrer vorhandenen Wäsche- und Haushaltseinrichtung und sondert gleichzeitig das für den täglichen Gebrauch Bestimmte aus, indem sie es so hinlegt und stellt, daß es für sie schnell und leicht erreichbar bleibt. Nun geht's an die Aufstellung des jährlichen Einkommens, mit dem sie rechnen kann. Für die Beamtenfrau hat dieses weiter keine Schwierigkeiten; die Frau eines Kaufmanns, Gutsbesitzers oder Handwerkers richtet sich am besten nach dem Ertrag der vorhergehenden Jahre. Dieses Einkommen wird nun in verschiedene Teile eingeteilt, von denen einer die Miete, etwaige Zinsen, Steuern und andere Abgaben, Versicherungen jeder Art mit inbegriffen, umfaßt. Für Wohnungsmiete sollte man nicht mehr als ungefähr den sechsten Teil des Einkommens rechnen. Der zweite Teil gilt den täglichen Ausgaben für Nahrungsmittel, Feuerung und Beleuchtung, der dritte Teil umfaßt die Ausgaben für Kleidungsstücke und deren Instandsetzung einschl. Wäsche, Schuhe und Anschaffungen für den Haushalt. Dann kommt ein Teil für unvorhergesehene Ausgaben, als Arzt und Apotheke usw., sowie für Ausflüge, Reisen, Zeitungen, Porti, für die Geselligkeit, Geschenke usw., und endlich ein Teil als Reservefond, also Ersparnisse. Nun kann die Hausfrau, ihre täglichen Ausgaben buchend, stets übersehen, ob diese den für sie bestimmten Betrag überschreiten, und danach ihre Ausgaben später reduzieren oder sich mal etwas Besonderes erlauben, und der Weg zur rechten Sparsamkeit ist gebahnt.

Joh. Pels.



Mitverdienen?

„Nein, es geht nicht mehr," stöhnte die junge Frau des Gerichtsbeamten G., „ich muß mir einen Nebenerwerb suchen. Jetzt kommt der Frühling, und die neue Saison bringt neue Ausgaben mit sich. Ich will auch nicht hinter meine Bekannten zurückstehen, ich habe eine neue Frühjahrsjacke und einen Hut nötig, auch Nelly muß ein neues Kleidchen haben. Diese Sachen will ich mir mal selbst verdienen." Der Gatte lächelte, er hielt nicht viel von dem Mitverdienen der Hausfrau, die darauf angewiesen war, ihre häuslichen Geschäfte mit Ausnahme der gröberen Putzarbeiten selbst zu verrichten, dazu für die dreijährige Nelly zu sorgen, sie zu beaufsichtigen, und er sagte deshalb: „Gib den Gedanken an den Nebenerwerb auf, liebe Elise, du hast genug zu besorgen, wenn du das Haus in Ordnung hältst, kochst und für das Kind sorgst; du verdienst genug, wenn du diese Arbeit allein machst." Die Frau erwiderte nichts, dachte aber im stillen: „Ich versuche es doch."

Denselben Tag noch ließ sie ihr Kind unter Aufsicht eines Nachbarmädchens zurück und eilte in ein Stickgeschäft, um sich dort eine Arbeit zu erbitten. Sie erhielt den Auftrag, eine weiße Leinendecke mit bunter Blumenranke zu besticken, alles Material wurde ihr beigegeben, und beglückt eilte Frau G. nach Hause. Ihrem Manne verschwieg sie diesen Gang; später, wenn sie die Arbeit vollendet, wollte sie ihm doch eine Überraschung bereiten. Sobald er am folgenden Morgen die Wohnung verlassen hatte, besorgte Frau Elise schnell ihre Hausarbeit, setzte das Gericht für den Mittagstisch auf den Herd und begann zu sticken. Sie war eine geschickte Arbeiterin, denn vor ihrer Verheiratung hatte sie sich fast ausschließlich mit solchen Sachen beschäftigt. Nun kam Klein-Nelly angetrippelt. „Spielst du nicht mit mir?" fragte sie, als sie die Mama so eifrig arbeiten sah. — „Mama hat keine Zeit," entgegnete Frau G., „hole dein Püppchen und spiele hübsch artig allein." Das gefiel der Kleinen nicht, und weinend ging sie in die Kinderstube. — Da hörte die Mutter plötzlich einen Fall, einen Schrei. Bestürzt sprang sie auf und nahm Nelly mit geschwollenem Gesicht vom Boden auf. Gelangweilt war die Kleine aufs Fensterbrett gestiegen und herabgestürzt. — Aus der Küche kam ein brenzliger Geruch, und als die eifrige Hausfrau diese betrat und den Topf aufdeckte, sah sie statt des Bratens nur noch eine schwarze Masse. Ganz aufgeregt ging sie zu ihrer Arbeit zurück und betrachtete ihr Werk. Nach ihrer Ausrechnung hatte sie im höchsten Falle fünfzig Pfennige verdient, doch wieviel Unannehmlichkeit war ihr schon geworden. Still hüllte die die Decke wieder in das Papier und brachte sie in das Geschäft zurück, sich entschuldigend, daß sie dieselbe nicht fertig liefern könnte.

Das Mitverdienen der Hausfrau ist nicht überall angebracht, sicher da nicht, wo diese das ganze Hauswesen leitet und Kinder zu pflegen hat. Zwar ist in solchen Familien, wo des Mannes Kraft und Arbeit nicht ausreicht, das tägliche Brot zu beschaffen, der Miterwerb der Frau nötig. Dann stellt sie wohl die kleineren Kinder unter die Obhut der größeren und lehrt diese frühzeitig selbst die häuslichen Geschäfte besorgen. Aber jene Beamtenfrau, die gerne die neueste Mode mitmacht, um nicht zurückzustehen, und wozu des Mannes Gehalt nicht ausreicht, soll Sparsamkeit in Küche, Keller und Garderobe ausüben, doch jeden Gedanken an ein Mitverdienen aufgeben. In den meisten Fällen erwachsen daraus nur Unannehmlichkeiten und Unordnung im Haushalte.

M. Schifferings.

Gesundheit und Schönheit.

Einige Ratschläge zur Erhaltung der Gesundheit und des Wohlbefindens.

Daß ein regelmäßiges, vernünftiges Leben die Gesundheit und Schönheit fördert, ist zweifellos. Freilich kann sich nicht jeder das Leben so gestalten, wie er möchte; Kummer, Sorgen, Kampf um die Existenz können auch einen gesunden Körper zermürben. Lauter Sonnenschein halte ich indessen auch nicht für zuträglich. Ich habe die Erfahrung gemacht: Der Mensch braucht Abwechselung, aber nicht in einem unsteten Leben. Er soll sein behagliches Heim haben, wenn es auch noch so bescheiden ist. Aber immer sitze er auch nicht in demselben. Ist er nicht krank, so schaffe er sich Tätigkeit; nur solche befriedigt. Aber er gönne sich auch einen Spaziergang, günstige Anregung durch Lektüre, Theater, Konzert oder Geselligkeit. Er pflege seinen Körper durch Reinlichkeit und angemessene Nahrung: nicht zu üppig und nicht zu dürftig, mehr Gemüse und Obst

wie Fleisch, ferner nicht zu fette und schwer verdauliche Nahrung, nicht zu viel Saueres und scharfe Gewürze, möglichste Vermeidung von Alkohol, desgl. zu starkem Tee und Kaffee. Hat man nicht Bewegung genug, so mache man gymnastische Übungen. Ferner bade man öfters.

Vor allem aber halte man in seiner Wohnung auf reine Luft. Man überheize nie die Zimmer, friere aber auch nicht in denselben. Eine gewiße Abhärtung durch tägliche kalte Waschungen ist angebracht. Sind die Nerven überreizt durch übergroße geistige Tätigkeit oder schlaflose Nächte, so tut eine Tasse Baldriantee Wunder; man schläft ruhig und traumlos.

Man vermeide schlechte Kneipenluft und starken Tabakrauch, ferner Gegenzug in Eisenbahn-Coupés, auch die zu große Hitze in denselben, besonders unter den Sitzen. Rauch und Zug entzündet die Augen und ist dem Hals nachteilig. Hitze unter den Sitzen schafft bei Frauen Unterleibsleiden, bei den Männern Hämorrhoiden. Diese Art der Heizung sollte verboten sein.

Wenn man seine Tagesarbeit getan, so suche man Erholung in der Zerstreuung. Auch diese braucht der Mensch, wie die Ruhe. Aber die Zerstreuung werde nicht zum Zwang oder zur Plage. Nur wenn man Freude daran hat, suche man sie. Man tue seine Pflicht so viel wie möglich, aber lasse sich nicht mit Füßen treten.

Ein solches Leben erhält meist die Gesundheit und schafft Zufriedenheit.

Julie Hartje.

Reine Zimmerluft.

Reine gute Luft ist die Grundbedingung alles organischen Lebens; ohne sie gibt es keine Existenz, kein gesundes, frisches, blühendes Leben. Pflanzen, Tiere und Menschen sind in gleicher Weise von der Luft abhängig, wenn auch zwischen Mensch und Pflanze ein umgekehrtes Verhältnis besteht. Denn es ist ja eine bekannte Tatsache, daß schon in der Elementarschule gelehrt wird, daß die Pflanzen die Kohlensäure, die der Mensch ausatmet, zum Leben brauchen. Die Pflanze atmet durch die Blätter Kohlensäure ein und gibt den Sauerstoff, den der Mensch zum Leben braucht, ab. Die Gelehrten nennen das den Kreislauf der Luft, und sie haben genau berechnet, in welchem Verhältnis die Menge der von den Pflanzen eingeatmeten Kohlensäure zu dem ausgeatmeten Sauerstoff steht. Diese Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschungsarbeit sind für uns Menschen von größter Wichtigkeit, obgleich die allbekannte Tatsache leider noch immer viel zu wenig beachtet wird. Die Pflanzen sind die besten Luftreiniger und Luftverbesserer, viel besser als alle künstlichen Apparate zur Reinigung der Zimmerluft. Diese Erkenntnis sollten wir uns in weitestgehendem Maße zunutze machen. Darum fort mit allen teuren künstlichen Luftreinigern und an ihre Stelle die natürlichen gesetzt, die Pflanzen. Also Pflanzen ins Zimmer, frische, grüne Pflanzen, die der Luft ständig Sauerstoff zuführen! Nach dem oben Gesagten müssen natürlich in erster Linie Blattpflanzen vorhanden sein; denn die Blätter sind die Atmungsorgane der Pflanzen, und je mehr solcher Atmungsorgane vorhanden sind, desto mehr Kohlensäure wird aufgesaugt, und desto größere Mengen Sauerstoff gibt die Pflanze an die Luft ab. Im Interesse einer gesunden, reinen Zimmerluft achte man daher bei den Zimmerpflanzen in erster Linie auf Blätterreichtum; erst in zweiter Linie kommt die Blütenpracht in Frage. Natürlich wird man gern solche Pflanzen wählen, die das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden, die also viel Blätter und frische Blüten haben. Stark duftende Blumen sollte man jedoch auf jeden Fall ver-

meiden und lieber einfache Blattpflanzen, wie Efeu, wählen als Blumen mit starkem, betäubendem Duft (Lilien!). Darum frischgrüne Blumen ins Zimmer zur Verbesserung der Luft! Atmet in gesunder, reiner, sauerstoffreicher Zimmerluft, und manche Arzt- und Apothekerrechnung wird euch erspart bleiben! **Else Bach.**

Kranken-Ernährung.

Daß ein kranker Organismus einer anderen Ernährungsweise bedarf als ein gesunder, liegt auf der Hand. Es ist nun vielfach Sache der Hausfrau, darauf hinzuarbeiten, daß der betreffende Leidende nur die ihm zuträglichen Speisen vorgesetzt erhält. Man darf ihn nicht in Versuchung führen, anderes zu genießen, als was ihm zuträglich ist. Gewissenhafte Ärzte geben sogleich die diätetischen Verhaltungsmaßregeln, z. B. wie folgende.

Bei Zuckerkrankheit sind alle zuckerhaltigen Speisen zu verbieten. Nur eine ganz streng und planmäßig durchgeführte Diät vermag den Diabetiker zu heilen. Sein Organismus hat zeitweilig die Fähigkeit verloren, Zucker zu verbrennen, deshalb sind auch die Kohlehydrate möglichst zu vermeiden. Viele Ärzte sind für eine ganz ausschließliche Fleischnahrung. Man soll damit endgültige Heilung erzielen. Auch der Genuß alkoholhaltiger Getränke ist einzuschränken.

Während bei Zuckerkrankheit nun die Fleischnahrung so ausgezeichnet ist, wäre sie bei Gicht und Rheumatismus, auch Nierenleiden schädlich. Bei Gicht und Rheumaleiden soll man nur drei Mahlzeiten täglich einnehmen, da durch zu häufige Nahrungsaufnahme sich die Harnsäurebildung vermehrt. Obst und Gemüse sind ihnen sehr zuträglich. Auch hier ist der Alkoholgenuß zu beschränken. Bei Nierenleiden soll überhaupt sehr wenig getrunken werden, da die aufgenommene Flüssigkeit von den kranken Nieren schwer verarbeitet wird.

Bei Unterleibsbeschwerden, Hämorrhoidalleiden müssen alle stopfenden Speisen vermieden werden. Alle jene Speisen und Getränke aber, welche die Darmtätigkeit anregen, sind täglich zu genießen. Bei Magen- und Darmkrankheiten ist vor allem die richtige Ernährung am Platze. Bei chronischen Erkrankungen halte man sich nur an Eier- und Milchnahrung. Diese ist überhaupt als die leichtverdaulichste bei allen akuten Erscheinungen ebenfalls vorzuziehen, und man lasse seinen Magen überhaupt ganz in Ruhe, gebe ihm eine Zeitlang gar nichts, wenn er vorher durch Überladung krank gemacht worden ist. An einem halben oder ganzen Tag Fasten stirbt kein Mensch, für den Magen ist dies aber oft die allerbeste Medizin.

Im Gegensatz zu diesen Maßregeln muß man aber dort verfahren, wo Bleichsucht, Blutarmut und Nervenschwäche zugrunde liegen. Dort muß der Körper durch vermehrte Nahrungszufuhr wieder in die Höhe kommen. Alle neurasthenischen Zustände werden

auch durch diese sogenannte roborierende Diät behoben. Hier macht es sich der behandelnde Arzt zur Aufgabe, durch richtige und kräftige Ernährung den geschwächten Organismus zu stärken und auf neue Blutbildung hinzuwirken. Fische und Fleisch, Milch, Eier, Gemüse, Brot, Kartoffeln, alles darf tüchtig genossen werden. Auch ein Glas guten Weines und malzhaltigen Bieres schadet nicht. Aufregende Getränke, wie Kaffee und Tee, sind aber besser zu vermeiden. Wo der Körper bereits sehr heruntergekommen ist, bei Blutarmen und Nervösen, muß man zuerst nur Milch- und Eiernahrung geben, ehe man zu den festeren Speisen übergeht. Erst allmählich gewöhnt sich der Magen wieder an die kräftige Kost. Viel gesündigt wird bei Blutarmen und Nervösen durch die vegetarische Lebensweise. Wenn auch manche Heilerfolge zu verzeichnen sind, welche vielleicht auf besonders günstigen Umständen basieren, so wird doch niemals ein blutarmer und nervöser Mensch ohne Fleischnahrung zu Kräften kommen. Es ist bereits mehrmals betont worden, daß gerade durch Mastkuren Blutarme, Nervenschwache und sogar Schwindsüchtige geheilt worden sind. Solchen Kranken, welche an Fleischnahrung gewöhnt waren vor ihrer Erkrankung, ist niemals der Fleischgenuß zu entziehen, wie es überhaupt auch sehr verkehrt ist, einem Menschen, der zu seinen täglichen Genußmitteln Wein und Bier zählt, diese Getränke vollständig zu verbieten. Mit Maß genossen, werden diese nie schaden. Bei Fieber ist sogar der Alkohol ein ganz ausgezeichnetes Hilfsmittel. Beispielsweise läßt man bei Lungenentzündung und Typhus Kognak, starke Weine und Champagner trinken; dies wäre nach der früheren Behandlungsweise undenkbar gewesen. Während aber früher viel mehr Kranke an diesen Übeln zugrunde gingen, werden heute nur noch ganz schwere Fälle tödlich verlaufen. Fleischnahrung ist bei hohem Fieber jedoch ganz zu vermeiden, ebenso das Reichen von starker Bouillon; beides wirkt erhitzend.

Charlotte Meyer-Krafft.

Zur Krankenpflege.

Fast immer werden bei Krankheitsfällen Instrumente oder sonstige Artikel von Gummi gebraucht, die durchweg ziemlich teuer sind. Bei einem schweren Typhus wurde für mich ein großes Gummiwasserkissen angeschafft, für einige zwanzig Mark, das mir vorzügliche Dienste tat und sehr zu meiner Genesung beitrug. Nach dem Gebrauche wurde es sorgfältig desinfiziert und kühl hingehängt, wodurch ich nach Aussage der Pflegerin alles getan, was ich konnte, um es zu konservieren. Als es aber nach einigen Jahren für unser krankes Mütterchen gebraucht werden sollte, fand sich doch ein winziger Sprung darin; es wurde in das gute Geschäft gebracht, aus dem es bezogen wurde, aber da bekam ich den Bescheid, daß sich auch der kleine Schaden nicht kurieren lasse, weil man ihn nicht wasserdicht ausbessern könne, und daß überhaupt derartige Sachen sich niemals lange hielten. Wir kauften darauf ein zweites Kissen, weil die Mutter es sich so sehr wünschte; sie konnte es nur wenige Tage benutzen. — Dann schenkten wir es den Schwestern des Krankenhauses zum Gebrauch für arme Leute, und ich gab eine ganze Anzahl kleinerer Gummisachen zu dem gleichen Zwecke weg. So war alles gewiß gut angewendet; aber es gibt doch Gummi-Instrumente, die in jedem Hause und für jede Art von Krankheiten oft zur Benutzung kommen, und ich kam schließlich auf den Gedanken, diese — Eisbeutel, Irrigator, Magenduschen und -pumpen usw. — von Zeit zu Zeit, etwa alle paar Monate, einige Stunden in lauwarmes Wasser zu legen, wodurch ich nun alles gut erhalte, auch wenn es jahrelang nicht gebraucht wird. Danach verwahre ich es so, daß es durchaus nicht gedrückt wird, in einem nicht zu kalten Raume. — Das Mittel ist so einfach und liegt eigentlich so nahe, aber man hat doch wohl bisher nicht oft daran gedacht.

Das Aufliegen der Kranken zu verhindern und zu heilen.

Wohl die meisten unter den geehrten Lesern unseres lieben „Sei sparsam" haben schon einen lieben Kranken gepflegt, der lange Zeit bettlägerig war, und wissen es deshalb, wie leicht solch Aufliegen des Kranken bei einem langen Krankenlager vorkommen kann. Wir machen uns dann bittere Vorwürfe, daß wir es wohl an der nötigen Sorgfalt fehlen ließen, oder daß wir ungeeignete Mittel zur Verhütung des für den Kranken schmerzhaften Aufliegens anwandten. Altbewährte Vorsichtsmaßregeln gegen das Aufliegen sind folgende: Man stelle ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser unter das Bett des Kranken und erneuere letzteres täglich, oder man lege Wachstuch mit der Glanzseite nach oben unter das Bettuch, oder man lege ein Rehfell unter das Bettuch, und zwar so, daß der Strich der Haare nach dem Kopfe des Kranken gekehrt ist; auch Wachstaffet mit Lilienöl bestrichen soll gute Dienste tun; oder man lege mit Roßhaaren gefüllte Kissen von weichem Hirsch- oder Schafleder, die man mehrere Male des Tages wechselt, dem Kranken so zurecht, wie es ihm am bequemsten ist. Hat sich der Kranke bereits aufgelegen, so kann man die Stellen des Bettuches, die dem Drucke des Körpers am meisten ausgesetzt sind, mit Hirschtalg bestreichen. Ebenso empfiehlt sich das Auflegen eines Lappens, der in eine Mischung von Branntwein mit Eiweiß getaucht wird, oder man wäscht die wunden Stellen des Kranken mit dem Schaum von Rind- oder Kalbfleisch, den man beim Kochen ja abschöpfen kann, oder auch mit einer Mischung von Essig und Branntwein täglich dreimal. Dies letztere Mittel habe ich nicht selbst bei Kranken angewandt, doch ward es mir geraten. Werden die wunden Stellen brandig, so nehme man geriebene Möhren, mische den vierten Teil Roggenmehl darunter, lasse es einige Stunden stehen, streiche es hierauf dick auf Leinwand, mache Umschläge und erneuere diese, so bald sie anfangen warm zu werden. — Noch sei bemerkt, daß das Aufstellen von Gefäßen mit kaltem Brunnenwasser bei vielen Krankheiten, z. B. Scharlach, Masern usw., von den Ärzten verworfen wird, so zweckmäßig es auch im allgemeinen sein mag. Auch die Anwendung von Holzkohlenpulver erweist sich oft als recht heilsam. Dies sind erprobte Hausmittel. Ein möglichst horizontales Lager, häufiges Waschen des Rückens und öfteres Wechseln der Wäsche des Kranken ist zur Verhütung des Aufliegens vor allem notwendig.

Anna Bormann.

Alkohol zur Gesundheitspflege.

Der Kampf gegen den Mißbrauch des Alkohols wird heute mit großer Schärfe geführt, und das mit Recht. Denn übermäßiger Alkoholgenuß kann den vollständigen körperlichen und geistigen Verfall des Menschen zur Folge haben; aber trotzdem ist der Alkohol nicht zu verwerfen, sondern im Gegenteil kann er bei der Gesundheitspflege eine große Rolle spielen, freilich nur bei äußerlicher Anwendung; denn so schädlich der Alkohol für den inneren Menschen ist, so nützlich ist er für den äußeren.

Von Zeit zu Zeit vorgenommene Abwaschungen mit Alkohol sind eine wahre Wohltat für den Körper. Zu diesem Zwecke verdünnt man gew. Kornspiritus mit warmem Wasser und reibt damit den ganzen Körper gründlich ein. Ermüdete oder überanstrengte Muskeln werden durch Einreiben mit unverdünntem Alkohol neu belebt

und gestärkt. Namentlich bei Entzündungen leistet Alkohol gute Dienste. Z. B. bei der sehr häufig auftretenden äußeren Ohrentzündung (nicht Mittelohrentzündung) lindert ein richtig gemachter Alkoholumschlag sofort den Schmerz und verhindert das weitere Umsichgreifen der Entzündung. Dieser Umschlag wird auf folgende Weise gemacht: Man schüttet zuerst ein paar Tropfen in das Ohr und wartet, bis das anfangs sehr heftige Brennen aufgehört hat. Dann legt man gut mit Alkohol durchtränkte Watte auf und über diese ein Stück Guttapercha, worauf wieder eine besonders dicke Lage trockene Watte folgt. Dann wird der Kopf mit einer Binde sorgfältig umwickelt, doch ist hierbei vor allen Dingen darauf zu achten, daß die obere Wattelage dicht anschließt, damit der Spiritus nicht sofort verdunstet und dann selbstverständlich ohne Wirkung bleibt. Wenn sich bei Wunden die Ränder entzünden, so ist sofort ein Alkoholumschlag zu machen, der der Entzündung die Hitze entzieht und das Entstehen des Brandes verhindert.

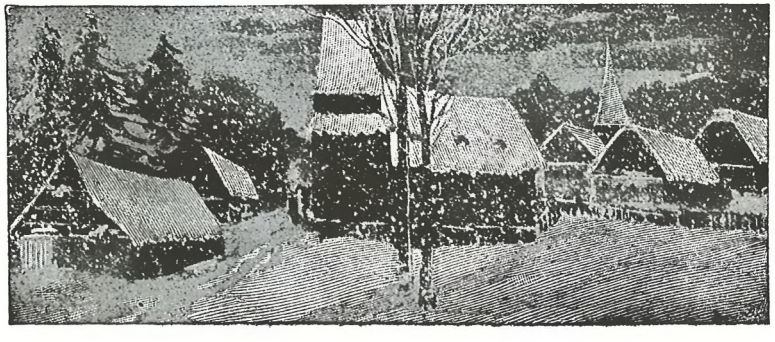
Bei Blinddarmentzündung, die gewöhnlich ganz plötzlich und von rasenden Schmerzen begleitet auftritt, sind bis zum Eintreffen des Arztes heiße Alkoholumschläge zu machen. Versäumt man dies, so können die schlimmsten Folgen daraus entstehen. Man gießt zu diesem Zwecke zu einem beliebigen Quantum Alkohol so viel kochendes Wasser, bis dieses nur noch so heiß ist, daß es auf den bloßen Körper gebracht werden kann. Dann legt man ein großes Leintuch vierfach zusammen, tränkt dieses gut mit dem heißen Spiritus und legt es auf die schmerzende Stelle, doch so, daß der ganze Leib davon bedeckt wird. Dann legt man ein dickes, mehrfach zusammengelegtes wollenes Tuch darüber. Dieser Umschlag muß erneuert werden, sobald das Leintuch nicht mehr heiß ist. In den meisten Fällen gelingt es, dadurch das Geschwür zum Aufbrechen zu bringen, dessen Inhalt durch den Darm abgeht. Es ist jedoch unbedingt notwendig, daß der Kranke sich vollkommen ruhig verhält.

Werden nicht sogleich Alkoholumschläge gemacht, oder gelingt es nicht, mit diesen das Geschwür zum Aufbrechen zu bringen, so ist ein sofortiger operativer Eingriff notwendig.

Auch bei Kniegelenkentzündung leisten heiße Alkoholumschläge gute Dienste. Stark schweißende Körperstellen sollten des öfteren mit Alkohol eingerieben werden. Fußschweiß wird in den meisten Fällen dadurch beseitigt, daß man die Füße so heiß als möglich badet und dann mit Alkohol einreibt. Auch empfiehlt es sich, in die Stiefel Filzsohlen, die man sich selbst am besten aus einem alten Filzhute schneidet, einzulegen, und nur rein wollene Strümpfe oder Socken zu tragen.

Bei Verbrennungen verhindert mit Leinöl oder Glyzerinöl vermengter Spiritus, wenn er sofort aufgelegt wird, das Entstehen der Blasen und lindert fast augenblicklich den Schmerz.

Otto Autenrieth.



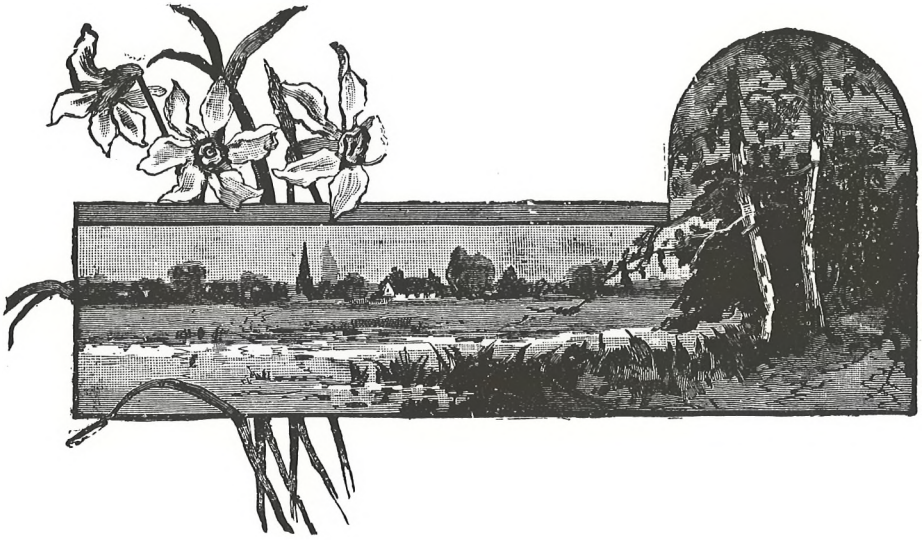
Augenpflege.

Wenn die Zeit der langen Abende, die schleichenden Dämmerungsstunden heranrücken, dann wird der Aufenthalt im Freien bald ungemütlich, und die Erholungsstunden werden bei Handarbeit und Lektüre im Zimmer verbracht. Da sei wieder darauf hingewiesen, die Kinder bei mangelhafter Beleuchtung keine solche Arbeit verrichten zu lassen, bei der sie ihre Augen anstrengen müssen. Nicht nur ein Augenleiden, vor allem Kurzsichtigkeit, kann dieses erzeugen, sondern auch das Gehirn wird überanstrengt, Brust und Lunge geschädigt, indem nicht nur der Kopf, sondern der ganze Körper sich, um zu sehen, über die Arbeit beugen muß, wodurch diese Teile zusammengedrückt werden. Doch soll man auch darauf achten, daß Kinder nicht unnötigerweise lange in die Sonne, in künstliches Licht oder ins Feuer schauen, bis zur Ermüdung der Augen. Es ist schon so manches Unheil angerichtet worden bei der Pflege des Kindes in den ersten Lebensjahren, wenn das Kleine, im Wagen sitzend oder auf dem Arm der Pflegerin, in das grelle Sonnenlicht sah, oder wenn ihm dasselbe beim Schlafen in das Gesicht fiel. Jede Mutter soll darauf bedacht sein, die Augen ihrer Lieblinge zu schonen und zu pflegen, um so die Sehkraft, jene unersetzliche, kostbare Himmelsgabe, möglichst gut zu erhalten. Man leite die heranwachsenden Kinder an, allabendlich ihre Augen mit kaltem Wasser zu waschen, doch nicht zu reiben, sondern mit trockenem Tuche abzutupfen, eine solche tägliche Behandlung dient sehr zur Erhaltung der Sehkraft. Die Überanstrengung der Augen bringt eine Reihe von Schädlichkeiten zusammen, und es sind gleichsam Sünden gegen die Gesundheitspflege, wenn man ihnen keine Beachtung schenkt. **M. Schifferings.**

Mittel gegen Blutvergiftung.

Es kommt oft vor, daß die Hausfrau sich in eiliger Beschäftigung einen Schnitt, Riß oder eine Brandwunde zuzieht. Beachtet sie dieses nicht, so setzt sie sich der Gefahr einer Blutvergiftung aus, und wie manches junge Leben hat diese schon vernichtet oder zum Krüppel gemacht. Man soll nicht zu sorglos mit den Wunden verfahren, ist es auch nur ein kleiner Schnitt. Vorsicht ist besser wie Nachsicht; und diese Kleinigkeit kann üble Folgen haben. Ein vortreffliches Mittel selbst schon bei vorgeschrittenen Vergiftungen ist saure Milch und Buttermilch. Letztere besonders wirkt ungemein kühlend, und man wird bei Anwendung bald Linderung der Schmerzen verspüren. Man gießt die Flüssigkeit in ein Gefäß und hält den erkrankten Körperteil hinein.

Die sorgsame Hausfrau jedoch, die sich selbst und ihre Familie in Gesundheit zu erhalten sucht, läßt es nicht durch Unachtsamkeit zu einer Blutvergiftung kommen, sie wendet gleich, namentlich bei einer Brandwunde, ein altes, sich stets gut bewährtes Mittel an, und das ist die gewöhnliche Schmierseife, die sehr desinfizierend wirkt. Natürlich sind Verletzungen mit gerosteten Gegenständen, wie alte Messer und Haken, dieser Behandlung ausgeschlossen. Da rufe man den Arzt herbei, und bis zu dessen Ankunft wende man obengenannte Mittel an. Keine Hausfrau soll es versäumen, sich eine Hausapotheke anzuschaffen, die sie sich selbst leicht zusammenstellen kann; wie oft hat ein schnell angewandtes Hausmittel schon ein Leben gerettet. Namentlich bei Verletzungen, die das Blut vergiften, tut eilige Hilfe not. **M. Schifferings.**



Hausmittel.

Ich möchte hiermit die verehrten Leserinnen auf kleine, einfache Hausmittel aufmerksam machen, die stets bei der Hand sein können und oft viel Schmerzen lindern und verhindern. Da ist in erster Linie essigsaure Tonerde ein treuer Hausfreund. Daß diese, verdünnt bei Insektenstichen, Entzündungen und Wunden zu Umschlägen verwendet, sehr gute Dienste tut, ist wohl bekannt. Weniger bekannt dürfte es sein, daß sie auch ein vorzügliches Mittel gegen Zahnschmerzen ist, zumal wenn diese von Erkältung oder Entzündung des Zahnfleisches herrühren. Ein Teelöffel voll in ein Glas Wasser getan und damit den Mund tüchtig ausgespült, hilft oft sofort. Bei Kindern nehme man zu Umschlägen auf 1 Liter Wasser nur einen Eßlöffel voll Tonerde.

Dann darf in meinem Haushalt niemals übermangansaures Kali ausgehen. Wie oft kommen die Kinder mit einer kleinen Heiserkeit vom Spielen heim, unbeachtet kann sich diese zum schönsten Katarrh entwickeln; eine Idee Kali, nur so viel, daß sich das Wasser schwach rötlich färbt und tüchtig damit gegurgelt, hilft meist augenblicklich. Sollte die Heiserkeit nicht bald weichen, mache ich meinen Kindern über Nacht eine Halspackung; ich lege ein dünnes, nasses, gut ausgewundenes Tuch fest um Hals und Achsel und drüber ein wollenes, so daß das nasse Tuch ganz bedeckt ist, und früh ist das Übel meist gehoben. Bei Schnupfen helfen nasse Strümpfe; ich ziehe über Nacht baumwollene nasse Strümpfe an und drüber etwas längere trockene wollene. Bei Brandwunden ist Leinöl und Kalkwasser ein gutes Mittel. Ich weiß nicht, ob es allgemein bekannt ist, daß Fruchtsäure den Schmerz von Insektenstichen sehr schnell lindert, eine Johannisbeere sofort auf den Stich gedrückt, verhindert bei nicht bösartigen Stichen die Geschwulst. Bei Bienenstichen leistet Korn oder Rum sehr gute Dienste; er nimmt sofort das Wundfieber, was sich bei vielen einstellt. Bei Nasenbluten der Kinder lege man diese lang auf die Erde, die Arme nach oben gelegt, das Bluten läßt sofort nach. Lysol zum Auswaschen jeder Wunde ist fast unentbehrlich. Man kann ja mit der kleinsten Verletzung nicht vorsichtig genug sein, da sich oft bei den geringfügigsten Ursachen Blutvergiftung einstellt, und Lysol tötet alle Keime. Man bekommt Lysol verdünnt in jeder Apotheke.

Erna Gemsel.

Tadellose Hände zu behalten und zu erreichen.

Mancher Braut und jungen Hausfrau, welche notgedrungen in der Küche tätig sein muß, wird es unangenehm auffallen, daß ihre Hände unter der bis dahin ungewohnten Arbeit leiden. Sie werden rauh und röten sich. „Richtige Kochhände habe ich jetzt," muß sich solch ein Menschenkind gestehen. „Alle Leute sehen es mir an den Händen an, daß ich koche," klagt sie weiter. „Ach, wüßte ich doch nur ein Mittel, womit ich die Rauheit und die Röte verdecken könnte, denn nichts ist mir unangenehmer, als wenn man mich in jeder Gesellschaft fragt: ‚Sie kochen gewiß selbst, nicht wahr?' und dann mit einem flüchtigen Blick, der mir aber niemals entgeht, meine Hände streift. Zuweilen denke ich, ich bildete mir das nur ein. Doch es ist wirklich so, denn ich habe in letzter Zeit genau aufgepaßt."

Daß die Hände bei häuslicher Tätigkeit, hauptsächlich aber beim Kochen, nicht schön bleiben, ist Tatsache, und es läßt sich das im Grunde nicht vermeiden. Ganz abgesehen davon, daß mancher Mann, der seine Frau liebt, die von der Arbeit mitgenommene Hausfrauenhand noch ebenso gern in die seine nimmt, wie ehemals die weiße, weiche Hand seiner Braut, so ist es doch auch die Pflicht jeder Frau, sich für ihren Gatten ohne Anwendung von Kunstmitteln so schön wie möglich zu erhalten oder zu machen. Auch die Kochhände können ihre Weichheit und Glätte mit wenig Mühe wieder erhalten, und dazu bediene man sich folgenden einfachen Mittels: Nach getaner Vormittagsarbeit, hauptsächlich bevor man sich zu Tisch begibt, wasche man die Hände in lauwarmem Wasser mit einer reizlosen Seife. Vor dem Abspülen der Seife tauche man die Hände in ein Schüsselchen mit feinem Sägemehl und reibe die Handflächen, die Handrücken, die Finger und Fingerspitzen sanft gegeneinander. Nachdem spüle man die Hände in lauwarmem Wasser ab, und der Erfolg ist blendende Weiße, Glätte und Weichheit. Wird diese vollkommen mühelose, fast keine Zeit in Anspruch nehmende Prozedur täglich unternommen, so können Kochhände überhaupt gar nicht mehr aufkommen. Das Mittel ist einfach, aber zuverlässig und hat noch das für sich, daß die Ringe durch das Sägemehl wie neu werden. Die tadellose Hand mit dem blitzenden Goldreifen wird aber wohl auch dem in solchen Dingen gleichgültigsten Ehegatten lieber sein als die verarbeitete.

Nagelpflege.

Es ist doch wunderbar, daß so viele schöne Damen, die auf Anzug und Schmuck mehr wie zu viel Wert legen, ihre Hände vernachlässigen. Außer dem Gesicht sieht man doch die Hände am meisten; besonders wird die Aufmerksamkeit bei einer Frau auf die Hände gelenkt, wenn sie Handarbeiten macht, und gerade da sieht eine reine, gut gepflegte Hand so schön aus. Die Mode wechselt ja auch den Schnitt der Nägel, aber abgesehen davon, kann man doch stets seine Hände ordentlich halten. Man muß die Nägel oft schneiden, sie nicht zu lang werden lassen und auch nicht zu sehr schneiden, besonders die Ecken, die sich dem Finger an den Seiten am meisten nähern, dürfen nicht zu tief abgeschnitten werden, weil sich dann leicht Nietnägel bilden. Beim Waschen muß man stets mittelst des Handtuchs die Haut am unteren Ende des Nagels hinunter schieben, damit der helle Halbmond immer sichtbar bleibt. Das Reinigen der Nägel muß niemals mit eisernem oder stählernem Instrument geschehen, sondern nur mit einem solchen aus Knochen oder Elfenbein; ein mehrmals zusammengelegtes Papier, das man einknifft, ist ein guter Nagelreiniger. Sind die Nägel

in der Wirtschaft von Obstsaft schmutzig geworden, so hilft Zitronensaft, oder indem man die Hände über Schwefeldampf hält. Spröde Nägel reibt man mit etwas Öl abends ein und poliert sie morgens mit einem wollenen Lappen.

Das sind so die Regeln und Mittel für den Menschen, der nicht Zeit hat, sich lange mit derartigen Sachen zu beschäftigen, sondern nur der Reinlichkeit und dem Schönheitssinn genügen will. Für andere, die nichts anfassen und auf ihre Toilette des Morgens Stunden der Arbeit verwenden, gibt es ganz prächtig ausgestattete Nagelreinigungs- und -pflege-etuis, und in den größeren Städten kann man sich sogar eine Nagelpflegerin mieten, die täglich kommt und mit Polieren, Schneiden und Feilen wahre Kunstwerke aus den schlechtesten Nägeln macht.

Selbst Schminke und Farbe werden dabei verwendet.

Unter einem gut gewachsenen Nagel versteht man einen langen, mandelförmigen, mit gewölbtem Rücken und rosiger, durchsichtiger Farbe ohne weiße Fleckchen, die meist Druckstellen sind und leicht durch Metallreiniger hervorgerufen werden.

Doch nun noch schnell zu den Füßen, das sind oft arme, mißhandelte Dinger! Nur ein tägliches Fußbad, häufiges Bürsten und Reinigen mit einem Elfenbeininstrument hält die Nägel rein, denn der Staub und die Fäserchen von den Strümpfen schmutzen täglich ganz bedeutend. Das öftere vorsichtige Schneiden ist hier von großer Wichtigkeit, denn sehr leicht kann sich eine Zehe an einem schlecht geschnittenen Nagel entzünden, und wie viele Menschen haben an eingewachsenen Nägeln die heftigsten Schmerzen gehabt! Man darf bei den Füßen nie ganz bis zu den Ecken abschneiden, und sollte sich mal an diesen Stellen eine rote Stelle zeigen, so schiebt man ein Stückchen weißes, starkes Schreibpapier unter die scharfe Kante des Nagels und knifft es nach oben über, das schont sehr und kann Entzündungen verhindern.

Rein die Rede, rein der Sinn,
Ordnung draußen, Ordnung drin.

Frau v. Werner.

Über Mund- und Zahnpflege kleiner Kinder.

So sorgfältig auch bei den ganz kleinen Kindchen die Pflege des Mundes gehandhabt wird, so schnell wird damit nachgelassen, wenn die ersten Lebensmonate vorüber sind und besonders dann, wenn sich nie krankhafte Erscheinungen im Munde (Bläschen und Schwämmchen auf Gaumen und Zunge), wie sie manchmal bei kleinen Kindern vorkommen, gezeigt haben. Bis zum Durchbruch der ersten Zähnchen wird vielleicht noch täglich einmal der Mund mit einem sauberen Läppchen gereinigt, aber ist erst dieses Ereignis glücklich von statten gegangen, hört oft alle Mundpflege gänzlich auf, um vielleicht erst wieder einzusetzen, wenn einzelne Zähne anfangen schadhaft zu werden und der unliebsame Gast des Zahnschmerzes energisch Beachtung der Zähne erheischt. Dann ist es aber leider schon zu spät, denn ein tadelloses Gebiß läßt sich nun auch durch sorgsamste Pflege nicht mehr herstellen, wenn auch dem raschen Fortschreiten des Übels dadurch noch ziemlich gesteuert werden kann. Viel leichter ist es jedoch, dem Übel vorzubeugen und noch zur rechten Zeit darauf zu achten, die Zähne durch pünktliche und sorgfältige Pflege gesund zu erhalten. Damit kann gar nicht zeitig genug angefangen werden, und es ist ein nicht mehr gut zu machender Fehler, wenn dies bei dem kleinen Kinde versäumt wird. In derselben Weise wie in den ersten Monaten der Mund des kleinen Kindes nach jeder Mahlzeit ge-

säubert wird, muß man es fortführen, bis alle 20 Milchzähne durchgebrochen sind, d. h. auf die hinteren 4 braucht man eigentlich nicht zu warten, da diese manchmal bedeutend später kommen. Sind aber die anderen schon vollständig, so kaufe man auch bald eine kleine, weiche Kinderzahnbürste und putze dem Kinde einmal täglich vorsichtig, aber gründlich die Zähnchen von allen Seiten, lasse den Mund gut mit Wasser ausspülen und — das wichtigste — vergesse ja nicht, das Kind gurgeln zu lassen. Man kann dies mit ein wenig Geduld und Mühe recht gut schon einem kaum zweijährigen Kindchen beibringen, und zwar ist auch hierbei, wie bei allem, der Anschauungsunterricht der beste. Man macht es dem Kind oft vor, läßt dann erst einen ganz kleinen Schluck Wasser nehmen, hebt mit der Hand das Köpfchen des Kindes ganz sanft in die Höhe, läßt es anfänglich nur wenige Augenblicke in dieser Stellung, weil sich das Kind noch leicht verschluckt und dadurch ängstlich wird. Liebevolles Zureden und Ermuntern tun das übrige, und nach einigen Tagen ist das schwere Werk vollbracht. Das Gurgeln und Ausspülen des Mundes läßt man auch Mittag und Abend vornehmen, während das Putzen der Zähne mittels der Bürste einmal täglich, am besten früh, genügt. Öfteres Putzen würde sogar dem zarten Zahnschmelz schaden. Auf diese Weise geschützt, werden unsere Kinder gesunde, schöne Zähne erhalten; sie werden sich auch frühzeitig an Pünktlichkeit in betreff der Reinhaltung ihres Mundes gewöhnen und widerstandsfähiger gegen Halskrankheiten sein, denn das tägliche Gurgeln ist, verbunden mit kalten Waschungen des Halses, ein guter Schutz gegen diese. Und wie appetitlich und herzig solch sauberer, gepflegter Kindermund ausschaut, wie sehr er unser ästhetisches Gefühl befriedigt! Sollte nicht auch dies ein Grund sein, die kleine Mühe, welche solche regelmäßige Pflege macht, nicht zu scheuen? **Elfriede Fleischer.**

Luft-, Bade- und Fieberthermometer.

Drei treue Freunde kenne ich, die in keinem Haushalt fehlen sollten: den Luft-, den Bade- und den Fieberthermometer. Alle drei Ratgeber sind gleich unentbehrlich. Nehmen wir zuerst den Lufthermometer. Vor allen Dingen ist es notwendig, daß ein solcher in dem Wohnzimmer vorhanden ist. Ich spreche natürlich nicht von einem schlecht gehenden, wie man deren häufig an Nippsachen und andern Zimmerdekorationen angebracht findet, sondern von einem wirklich gut gehenden Thermometer, denn es ist von unschätzbarem Wert, täglich eine gleichmäßige Wärme zu erzielen. Nichts ist schädlicher für die Gesundheit, als einmal im überheizten Zimmer zu weilen und dann wieder fröstelnd umherzuhocken. Dann auch darf der Lufthermometer am äußeren Fenster nicht fehlen, damit man genau feststellen kann, welche Temperatur draußen herrscht, und sich demgemäß mit entsprechender Kleidung für den Aufenthalt im Freien versieht.

Auch der Badethermometer ist durchaus notwendig, besonders in einer Familie, wo Kinder vorhanden sind. Wie oft wird das Badewasser für die Kleinen von der Mutter nach Gutdünken hergerichtet. Sie schwenkt einige Male mit der Hand im Wasser hin und her und findet es dann gerade für den Zweck passend. Vielleicht ist sie zufällig erkältet, friert bei heißen Händen und hat infolgedessen keinen rechten Maßstab für die Wärme des Wassers; sie kann daher gar nicht begreifen, warum der kleine Liebling ganz gegen seine Gewohnheit unruhig und ängstlich ist, erschien es ihr trotz der zu hohen Grade doch kaum warm genug. Wie leicht können aus dem zu heißen Baden bei kleinen Kindern Krämpfe und aus zu kaltem Baden Erkältungen entstehen!

Nun zum Schluß zum Fieberthermometer! Er ist nicht minder wichtig als seine Brüder. So manche Ausgabe und unnötige Sorge erspart er uns. Gar oft werden die Kinder von der Schule zurückbehalten, weil die Bäckchen etwas röter als gewöhnlich sind und der Puls etwas schneller geht, so daß die Eltern eine Erkrankung fürchten, auch wohl gleich aus übergroßer Sorge zum Arzt schicken, der dann feststellt, daß das Kind wohl etwas mehr als sonst herumgetollt ist und die Erregung vom eifrigen Spielen herrührt. Natürlich allseitige Freude nach der Angst und Unruhe, welche ihnen durch den Besitz eines Thermometers erspart geblieben wäre.

Nun, liebe Leserin, frage ich dich: stehen dir diese drei Freunde zur Seite, der Luft-, der Bade- und der Fieberthermometer? **Elisabeth Güßloff.**

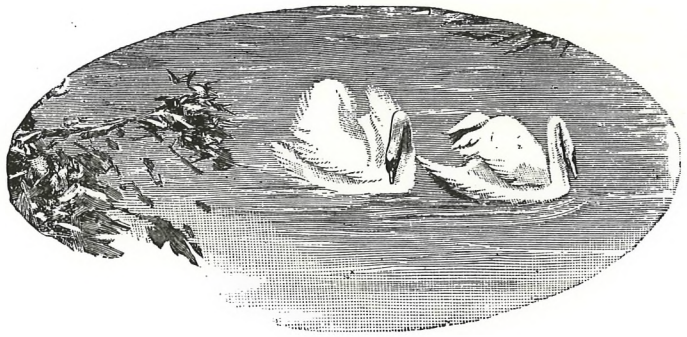
Einfache Toilettenmittel.

Die bekannten, einfachen Mittel, welche man von alters her gegen Unschönheiten und Schäden der Haut angewendet, sind für viele die besten, und den neueren kostspieligen, die meistens doch nur Mischungen der alten Heilmittel enthalten, vorzuziehen.

Gegen glänzende Haut, durch übermäßige Ausscheidung des Hautfettes oder Hauttalges hervorgerufen, bewähren sich öfters täglich vorgenommene Waschungen mit Borwasser. Ein Eßlöffel voll Borwasser wird dem Waschbecken voll Wasser zugegossen. Wendet man beim Waschen Seife an, so ist Kaliseife zu empfehlen.

Zum Vertreiben der Sommersprossen verwendet man verdünnte, frische Zitronensäure. Damit werden die gelblichen Antischönheitspünktchen mehrere Male täglich betupft. Auch kann man des Nachts hier und da mal frische Zitronenscheiben aufbinden. Am ratsamsten ist es, den Saft einer Zitrone vollständig auszupressen und ihn zugedeckt in einem kühlen Raume aufzubewahren; der Saft hält sich 3 bis 4 Tage lang.

Zur Glättung und Stärkung der Haut gegen Fältchen und Runzeln ist Benzin sehr zu empfehlen. In ein Waschbecken voll Wasser gießt man 5 bis 10 Tropfen Benzin und nimmt damit täglich 3 bis 4 mal Waschungen vor. Das Benzin kräftigt und belebt die Haut und nimmt ihr das Schlaffe und somit die Neigung zur Bildung von Fältchen und Runzeln.



Feine Blumengerüche.

Es gibt eine Menge von Leuten, welche Parfüms haſſen. Für viele aber auch gehört ein angenehmer Wohlgeruch mit zu den Reizen des Lebens. Nur reine und echte Blumendüfte aber ſollte man wählen, um Wäſche und Kleider damit wohlriechend zu machen. Schon vom erſten Veilchen an ſammelt die ſorgſame Hausfrau die zarten Kinder Floras und legt ſie in die friſche Wäſche. Beſonders eignen ſich zum guten Geruche das Veilchen, die Reſeda und das Heliotrop. Waldmeiſter iſt auch nicht zu verachten, während Roſen meiſt einen weinähnlichen Duft verbreiten, den nicht jedermann liebt. Man kann ferner ſich noch eine Büchſe mit mille-fleurs-Duft einrichten zum Parfümieren der Zimmer, die bis zum Winter funktioniert. Zu dieſem Zwecke nimmt man eine große Büchſe aus Porzellan oder Steingut mit gut luftdicht ſchließendem Verſchluſſe. Da hinein legt man die getrockneten Blüten, wie ſie die Saiſon bringt: Veilchen, Syringen, Maiglöckchen, Goldlack, Lindenblüte, Waldmeiſter, Roſen, Nelken, Levkojen uſw. Wenn man ſpäter das Zimmer parfümieren will, ſo iſt die Büchſe zu öffnen und auf einige Minuten offen ſtehen zu laſſen.

Um wohlriechende Blumenöle ſelbſt zu bereiten, verfährt man wie folgt: Man füllt eine kleine flache Schale mit reinem Olivenöl oder Glyzerin (Süßmandelöl) und bindet die Schale mit dünner Gaze zu. Auf dieſe werden nun die Blüten friſch gepflückt gelegt und eine größere Schale zum Abhalten der Luft darüber gedeckt. Am beſten läßt man nun in der Sonne die Schale ſo lange ſtehen, bis der Blumenduft ſich dem Öl mitgeteilt hat. Dies iſt in wenigen Tagen geſchehen. Will man einen recht intenſiven Geruch erzielen, ſo wird das Verfahren erneuert. Wenige Tropfen dieſes Öles werden zum Parfümieren von Pomaden oder Creme zur Hautpflege genügen. Dieſe Hausparfümerie iſt ſehr ſparſam und macht viel Spaß. **Charlotte Meyer-Krafft.**

Küche.

In der Küche besteht das rechte Sparen meiner Ansicht nach darin, daß alle Lebensmittel ihre richtige und volle Verwendung finden und nach Möglichkeit ausgenutzt werden. Man soll nicht Sachen für einen billigeren Preis kaufen, die geringeren Wert haben, sondern von den guten nicht mehr verbrauchen, als nötig ist; jede Speise ist aufs genaueste gut zuzubereiten, so daß keine von den Tischgenossen zurückgewiesen wird und nichts verdirbt.

Aufgewärmtes, in der gleichen Form auf den Tisch gebracht, wird selten gern gesehen, aber wie manches kann, auf andere Weise verwertet und richtig zubereitet, dem hungrigen Magen wieder neu und hochwillkommen erscheinen. Manches übrig gebliebene Gemüse kann eine Suppe rund und wohlschmeckend machen; Kartoffelreste werden gebraten und zu Klößen verwendet, auch in Kartoffelsuppe, Hülsenfruchtsuppe, Mus können sie unbeschadet des Wohlgeschmacks mitverbraucht werden, wenn man das Gericht nur durch ein Sieb rührt; trockene Brotreste geben Suppe oder, kalt geweicht und mit der Reibekeule zerrieben, Einlage in Bierkaltschale; geröstet und zerkleinert geben sie einer Wild- und Gemüsesuppe Rundung, Kraft und Farbe, einer Bratensauce desgleichen; altes Weißbrot gibt Kloß oder Pudding. Kalbsbratenreste können in die Pfanne geschnitten mit überschlagenen Eiern zu einer guten Schüssel hergerichtet oder zu Salat verwendet werden, trockene Rinderbratenstückchen kocht man in Suppe aus und benutzt sie dann mit zu Frikandellen, Fleischmus, Salat. Geflügelklein von Tauben oder Hähnchen (Hals, Magen, Herz) und Knochen von gebratenem Geflügel wie von anderem Braten geben eine gute Suppe, auch solche von Hasenbraten, wenn man hieran viel Wurzelwerk, Röstbrot und ein Gläschen Wein tut. Das Abkochwasser von Spargel und Blumenkohl schmeckt ebenfalls sehr gut in Suppe.

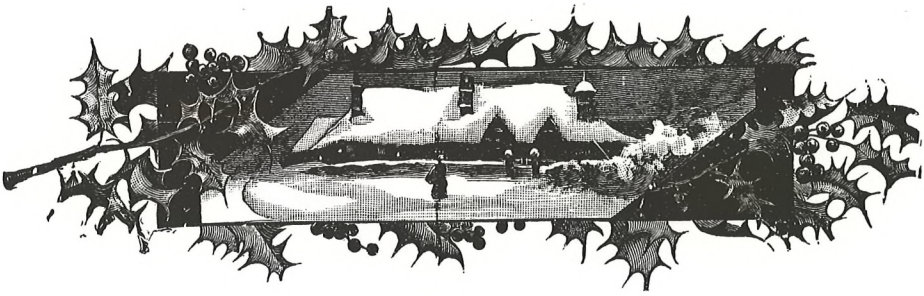
Doch auch manches, was anscheinend schon ausgedient hat, kann in der Küche noch gut verwertet werden. Aus leeren Schoten von jungen Erbsen kann, lange gekocht, eine Brühe gewonnen werden, die, zu Extrakt eingedickt und aufbewahrt, teelöffelweise an die Suppe gegeben, dieser den lieblichen, frischen Geschmack der jungen Erbsen verleiht; Spargelschalen, getrocknet und später in Bouillon ausgekocht, zaubern uns den Spargelgeschmack hinein. — Wenn in einem obstreichen Hause Äpfel getrocknet werden, können die Schalen gekocht und der Saft davon zu Gelee (mit Zucker und etwas Vanille) eingedickt werden. Aus Apfelsinenschalen kann man einen guten Extrakt zu Limonade gewinnen, wenn man sie, klein geschnitten, in einer Flasche mit Weingeist destillieren läßt. So gibt es noch mancherlei, dessen Aufzählung zu weit führen würde.

Viel läßt sich auch in Küche und Haus sparen, wenn man wohl darauf achtet, daß weder Feuerung noch Licht unnötig verbraucht wird, was vielen Dienstboten nur sehr schwer beizubringen ist. Es ist billiger, ein neues Streichholz zu benutzen, als eine Lampe im leeren Zimmer brennen zu lassen, bis man etwa von einem Ausgang zurück ist. Morgens braucht das Feuer unter dem Herd nicht gleich angezündet zu werden, man kann das Frühstück auf Gas, Petroleum, für einen kleinen Haushalt selbst auf Spiritus billiger herstellen. Zugleich mit den Speisen können auf dem Herd oder in der Röhre Töpfe mit Wasser zum Spülen oder zu sonstigen Arbeiten stehen; wenn nur wenige Töpfe benutzt sind, kann ein Gericht für den folgenden Tag vorbereitet werden. Plätteisen müssen, wenn irgend angängig, nur beim Kochfeuer erhitzt werden. So kann das Feuer unter dem Herd mittags ausgehen. Wird aber spät gegessen und abends wieder warm, so ist es im Winter, wenn die Mädchen doch sich in der Küche aufhalten müssen, rätlicher, mit einigen Schaufeln Asche das Feuer zu dämpfen und am langsamen Glimmen zu erhalten, bis man es beim Gebrauch wieder anschürt. Das ist billiger, als von neuem Holz zum Anmachen zu verbrauchen.

Die Stubenöfen müssen zu rechter Zeit, mit einigen Briketts versehen, zugeschraubt werden, dann halten sie den ganzen Tag warm.

Mögen diese Winke bei den lieben Leserinnen dazu beitragen, auf noch weitere Ersparnisse in der Küche zu sinnen.

Herm. Eckstein.



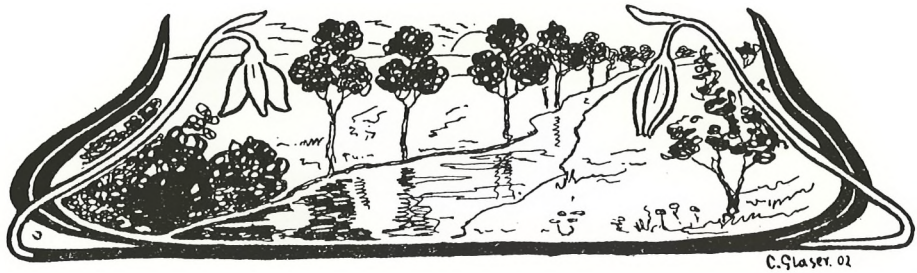
Möglichst praktische Küchenzettel

gehören auch in das Gebiet der Sparsamkeit. Hängt doch von der Art der Speisenzusammenstellung hauptsächlich der Wert der Mahlzeit ab.

Wie sieht es aber mit der Auswahl der Speisen bei vielen unserer heutigen Hausfrauen aus, namentlich wenn sie vor ihrer Verheiratung noch keinen Kochtopf gehandhabt haben! Da sollen sie nun eigenhändig eine Mahlzeit zurechtstellen. Was wird da erstens nicht alles überflüssig verschwendet durch die verkehrte Zubereitung, die von solchen jungen Kandidatinnen meistens nach dem ersten besten Kochbuch, das ihnen in die Finger gerät, vorgenommen wird. Aber noch mehr wird durch die verkehrte Art der Speisenzusammenstellung gefehlt. Die verschiedenartigsten Gerichte werden planlos zusammengewürfelt. Kein Wunder, daß es dem Hausherrn nicht munden will, trotzdem seine bessere Hälfte versichert, sehr viel für die Küche ausgegeben zu haben. Die Aufstellung des Küchenzettels erfordert einiges Geschick, das erlernt sein will. Tägliche Abwechslung ist in erster Linie geboten, da nichts eher ermüdet, als ewig dieselbe Speisenfolge. Eine praktische, sparsame Hausfrau wird diese Kunst bald verstehen und einsehen, daß sich durch reiche Abwechslung oft viel Geld ersparen läßt. So beachtet sie, daß sie bei Zubereitung etwa gewonnenes Fett am nächsten Tage in passenden Speisen wieder verwendet. Reste von der Mittagsmahlzeit werden sich oft mit ganz geringen Kosten zu schmackhaften Abendplatten umformen lassen. Ein beherzigenswertes Wort, wozu die tägliche Erfahrung uns reichliche Belege liefert, sagt: „Wer immer nur das Allerkräftigste genießen will, lebt nicht lange."

Oft sieht man Kinder aus vornehmen Häusern, die blaß und abgemagert aussehen, während die Kinder von armen Arbeitern von Frische strotzen. Die natürliche Ursache wird darin zu suchen sein, daß das Kind des Reichen von seinen ersten Tagen an mit zu nahrhaften Speisen überladen wird, die den jungen Magen verderben, während das Kind des Armen durch die dürftigen Verhältnisse davor bewahrt bleibt. Ist aber die Gesundheit einmal angegriffen, so ist der Arzt wiederum ein unvermeidlicher Gast, mit großen Ausgaben im Gefolge. Es sei mir zum Schluß noch erlaubt, auf einen weitverbreiteten Irrtum aufmerksam zu machen, nämlich, daß der häufige Fleischgenuß das beste Nährmittel sei. Wie gesagt, ist das ein Irrtum, denn wir haben eine Menge leichtverdaulicher Nahrungsmittel, die, richtig zubereitet, der Nährkraft des Fleisches nur wenig nachstehen, von den Hülsenfrüchten mit ihrem reichen Gehalt an Eiweißstoffen gar nicht zu sprechen, die, mit Fett gekocht, das beste Fleisch ersetzen. Wo sollten auch die meisten unserer Arbeiterfamilien bleiben, da ihnen das Fleisch vielfach nur als Sonntagsgabe bekannt ist! Darum, liebe Kolleginnen, übt euch in der richtigen Zusammenstellung der Küchenzettel. Ihr werdet finden, daß ihr manchen Groschen nicht nur direkt durch Ersparnis an Lebensmitteln, sondern auch indirekt durch Verhütung von manchen Krankheiten erspart.

Klara Therhag.



Buttermilch, ein verkannter Freund.

„Sei sparsam!" ruft der Mann seiner lieben Ehehälfte zu, „du weißt, daß mein Einkommen gering ist, auf die Zukunft muß Rücksicht genommen werden, für Krankheitsfälle muß ein Notgroschen vorhanden sein!"

Ach ja, denkt die vielgeplagte Hausfrau, welche Mühe gebe ich mir nicht, alles praktisch und zugleich doch sparsam einzurichten! Ich habe mir das Buch „Sei sparsam" gekauft und in ihm einen guten Ratgeber für alle wirtschaftlichen Lebenslagen gefunden. Mein Mann verlangt zu viel, immer will er Abwechselung im Essen haben, und das Beste und Teuerste ist ihm gerade gut genug. Hätte ich meinen Ratgeber „Sei sparsam" nicht, wüßte ich überhaupt nicht aus noch ein.

Ich möchte in dem bewährten Ratgeber „Sei sparsam" hiermit auf ein Nahrungsmittel aufmerksam machen, das vielfach in Vergessenheit geraten ist. Es ist dies die Buttermilch. — „Buttermilch!" ruft mancher verächtlich aus, „das ist was für arme Leute! Buttermilch ist für uns auch schwer zu bekommen!" Letzterer Behauptung möchte ich gleich widersprechen. In jeder guten Milchhandlung ist auch gute Buttermilch zu haben. Als Nahrungsmittel ist sie unvergleichlich; sie ist eben ein verkannter Freund des Menschen. In Irland, wo die arme Bevölkerung fast ausschließlich von Kartoffeln und Buttermilch lebt, sind die Leute stark und kräftig. Die Kartoffeln bewirken das nicht, nur die Buttermilch. Sie enthält außer dem Wasser die Nährsalze der Milch, Milchzucker und den die Verdauung und Ernährung fördernden Käsestoff, etwas Fett und viele Milchsäure. Wie kühlend und erfrischend ist im Sommer ein Glas Buttermilch! Wieviel besser löscht es den Durst als das erhitzende Bier. Wir trinken mindestens zweimal in der Woche abends statt des üblichen Bieres Buttermilch, bereiten daraus auch eine Kaltschale, indem wir unter tüchtigem Umrühren Zucker, etwas Zitronenschale, geriebenes grobes Brot und Korinthen in die Buttermilch tun. Man versuche dies köstliche Getränk. Die Kinder können meist nicht genug davon bekommen, und wie billig kann man es herstellen! Ein Liter Buttermilch kostet in einer kleinen Stadt 5, 6 und 7 Pfg., in der Großstadt vielleicht etwas mehr.

Habe ich etwas Buttermilch übrig behalten, so rühre ich einen Tassenkopf voll in den Eierkuchenteig; die Buttermilch spart Eier und macht die Kuchen schmackhaft, befördert auch das Aufgehen der Kuchen oder macht sie, besser gesagt, locker. Aus letzterem Grunde nehme ich auch zu Fleischklößchen aller Art usw. gern 1—2 Eßlöffel Buttermilch. Gut schmecken auch Stampfkartoffeln mit Buttermilch. Gewöhnlich gibt es etwas Rührei hinterher, und das Mitagsmahl ist fertig. Im Sommer genießen wir die Buttermilch kalt, im Winter wird eine wohlschmeckende Suppe daraus bereitet, die für Liebhaber mit Dill oder Kümmel gewürzt wird. In einem großen Pensionat in Berlin wurde sogar als Nachtisch eine Buttermilchspeise gegeben, die allgemeine Anerkennung bei den jungen Damen fand.

Legt man eine Hammelkeule 2—3 Tage in Buttermilch, ehe man sie brät, so glaubt jeder, Rehbraten zu genießen.

Buttermilch ist aber auch ein gutes Heilmittel, weil es gelinde abführt. Es wird deshalb bei Verdauungsbeschwerden und bei Magenkrankheiten angewandt. Früher, als die Sucht neuerfundene Mittel anzuwenden, weniger verbreitet war, wurde Buttermilch von den Ärzten bei Herz- und Leberkrankheiten, ja sogar bei Typhus mit Erfolg angewandt. Weshalb also immer ins Weite schweifen, wenn man in der Buttermilch einen guten Freund hat, der billig zu haben ist, außerdem oft Arzt und Apotheke erspart? Man muß diesen Freund nur nicht verkennen, sondern ihn oft zu sich nehmen.

Denjenigen, die Wert auf Schönheitspflege legen, will ich in aller Eile noch verraten, daß ein mit Buttermilch getränktes Tuch den Sonnenbrand der Haut auszieht und dem Teint Zartheit und Frische verleiht. Selbst Sommersprossen erblassen, nur muß man sich bei und nach Gebrauch des Mittels nicht den Sonnenstrahlen aussetzen. Man verkenne also die Buttermilch nicht, sie dankt demjenigen, der sie anwendet.

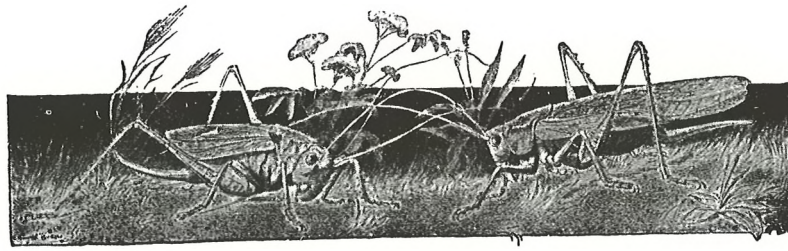
Elisabeth Haacke.

Hülsenfrüchte.

Unser Körper enthält viel Eiweißstoff; deshalb müssen wir auch ziemlich viel Eiweiß genießen, um die abgenützten Teile wiederzuersetzen und uns zu körperlicher und geistiger Arbeit leistungsfähig zu erhalten. Der Haupt-Repräsentant der eiweißhaltigen Nahrungsmittel ist das Fleisch. Es hat aber heute einen so hohen Preis, daß viele Hausfrauen, die nicht blind in den Tag hineinwirtschaften, genötigt sind, sich nach billigerem Ersatz umzusehen. Manche greifen zu Stockfisch und Hering, Leber, Lunge und dergleichen. Andere wieder wählen Hülsenfrüchte, und ihre Wahl ist nicht die schlechteste. Erbsen, Bohnen und Linsen sind fast so nahrhaft wie gutes Fleisch. Ihr Eiweiß geht wie beim Fleisch vollständig ins Blut über. Deshalb ist ein Mittagsessen mit richtig gekochten Hülsenfrüchten und etwas Fett ebenso nahrhaft wie ein solches mit Braten und Gemüsen. Unsere Vorfahren, die alten Deutschen, dankten ihre Riesenkraft hauptsächlich den Hülsenfrüchten. Was aber die Wahl von Hülsenfrüchten noch besonders vorteilhaft macht, ist der billige Preis.

Doch müssen die Hülsenfrüchte, sollen die erhofften Vorteile wirklich eintreten, richtig zubereitet werden. Am Abend vor dem Kochen werden sie in Wasser eingeweicht und dann anderntags in weichem (Quell- oder Fluß-) Wasser gekocht, da sie beim Kochen mit hartem, kalkhaltigem Wasser schwer löslich und dadurch unverdaulich werden. In Ermangelung weichen Wassers bringt man in hartes Wasser, bevor die Früchte hineingetan werden, kohlensaures Natron oder Soda, auf ein Gericht für drei Personen etwa ein erbsengroßes Stück, wodurch das Wasser auch weich wird. Im Sommer kann das Quellen, um das Bilden schädlicher Säuren zu verhindern, auf 2 oder 3 Stunden beschränkt werden. So behandelt, wird der gesamte Nährstoff der Hülsenfrüchte frei, außerdem sind sie leicht verdaulich und bilden, ist das Fett nicht zu sehr gespart, auch ein ganz wohlmundendes Gericht, das die Hausfrau mit passenden Zuspeisen öfters, als manche glauben, auf den Tisch bringen darf.

Frz. Wachter.



Kleine Ersparnisse im Haushalt und in der Küche.

Es lassen sich im Haushalt gar manche Ersparnisse durch richtiges Einteilen und Verwendung von Resten erzielen, und die junge, unerfahrene Hausfrau wird erstaunt vor dem günstigen Resultat stehen, falls sie's damit versucht. So muß die Hausfrau gar bald herausgefunden haben, welches Quantum Suppe, Gemüse, Fleisch usw. sie täglich bedarf, um die Tischgenossen vollständig zu sättigen, aber auch nicht zu viele Reste zu behalten, die sich gar zu schnell anhäufen und leicht verderben. Trotzdem ist es unvermeidlich, daß man noch Reste in der Speisekammer behält, je nach dem Appetit der Speisenden. Diese aber sollte man möglichst schnell verwerten. Selten wohl bleibt von der Fleischbrühe übrig; wo es doch der Fall ist, koche man am nächsten Mittag die Gemüse darin. Mehrere Gemüse zusammengespart, mit ein wenig Fleischextrakt frisch durchkocht, geben ein schmackhaftes „Leipziger Allerlei". Das Wasser, worin Spargel, Blumenkohl oder Kartoffelklöße und dergleichen gar gekocht sind, ersetzt die schönste Fleischbrühe, wenn es mit etwas Fleischextrakt gewürzt und mit Eigelb abgezogen wird. Bratenknochen, ganz fein gehackt und mehrere Stunden gekocht, dann durch ein Sieb getrieben, geben mit Suppengrün und Kartoffeln gehörig durchgekocht die feinste Kartoffelsuppe; auch zu Graupen-, Bohnen-, Erbsen-, Linsen- und Pilzsuppe läßt sich die Brühe vortrefflich verwenden. Fleischreste benutzt man zu Aufschnitt, Frikandellen, Ragouts, Sülze u. dergl.; Grieben mit Weizen- oder Buchweizenmehl, Gewürz und einigen Zwiebeln gekocht, erkaltet in Scheiben geschnitten und dann gebraten schmecken sehr gut abends zu Kartoffeln. Reste von Kalbs- oder Rindsleber werden ganz fein gerieben, durch ein Sieb gerührt und mit Schmalz vermischt und geben ein feines Leberschmalz. Fischreste erleben ihre Auferstehung als Frikandellen oder Salat; das Wasser, worin sie gekocht sind, benutzt man zu Kartoffelsuppe. Kuchenreste werden fein gerieben und mit den passenden Zutaten zu einem frischen Kuchen verbacken, Brot- und Zwiebackreste benutzt man zum Panieren, Bestreuen der Kuchenformen usw. Aber auch im Haushalt läßt sich so vieles sparen, und gibt es auch nur Pfennige, so bedenke man, daß 100 Pfennige 1 Mark machen, und daß so erspartes Geld die Hausfrau mehr erfreut als ein geschenktes Zehnmarkstück. Man hebe daher alles auf, was sich im Hause ansammelt. Knochen und Lumpen verkauft man dem Lumpenhändler, Bindfaden wird aneinandergeknotet und für den Bedarfsfall aufgerollt, Düten nimmt der Krämer gern zurück, sofern man sie sauber hält, und manches Pfund Soda, Sand, Seife wird dagegen verabfolgt. Ebenso ist's mit den Zeitungen, die als Makulatur zentnerweise verkauft werden. Seidene Blusen benutzt man, wenn sie nicht mehr zu tragen sind, zum Abfüttern oder Besetzen, die Garnitur der Hüte läßt sich für den Alltagshut benutzen oder die Bänder werden zu Haar- und Halsschleifen usw. verwendet, und so läßt sich gar vieles sparen, wenn man sich die Mühe gibt, über die nützliche Verwendung nachzudenken. Also, nichts umkommen lassen!

Joh. Pels.

Bereitung von Limburger Käse.

Eine Hausfrau, welche über einen größeren Milchvorrat verfügt, wird oft gar nicht wissen, auf welche Weise sie denselben verwerten soll. Diesen möchte ich den Rat erteilen, nach folgendem Rezepte sich selbst den schönsten, wohlschmeckendsten Limburger Käse zu bereiten. Zur Bereitung von Limburger Käse eignet sich nicht Vollmilch, sondern abgerahmte oder solche mit Vollmilch zur Hälfte gemischt. 7 bis 8 Liter dieser Milch werden in einen Kessel auf genau + 26° Reaumur erwärmt. Dann wird der Kessel vom Feuer heruntergestellt. Der Milch werden zuerst 2 bis 3 Tropfen Käsefarbe und dann knapp ein halber Teelöffel Käselab hinzugesetzt. Der Kessel bleibt so, nachdem die Flüssigkeit durchgerührt ist, warm zugedeckt 50—60 Minuten stehen, in welcher Zeit die Milch dickgelegt wird. Nach dieser Zeit hat die Milch die nötige Dicke und Festigkeit erlangt und sondert klare Molke ab. Sie wird dann mittels eines Käsesäbels, das ist ein dünnes, glattes Stückchen Holz, welches die Form eines Säbels hat, in Stücke geschnitten, und zwar kreuz und quer. Dann läßt man diese Masse zugedeckt 10 Minuten stehen. Darauf verzieht man sie wieder mit dem Käsesäbel und läßt sie abermals 5 bis 10 Minuten stehen. Hierauf wird die Molke abgeschöpft. Dann wird die Masse wieder zerschnitten, stehen gelassen und die Molke abgeschöpft. Dieses wird 4—5 mal wiederholt, bis ziemlich alle Molke herausgeschöpft ist. Das Abschöpfen der Molke erfolgt in der Weise, daß man ein Käsetuch über die Milch breitet und mit der Hand in die Masse langsam hineindrückt. Dadurch läßt sich die Molke leicht abschöpfen. Hat der „Bruch" die nötige Festigkeit erlangt, dann wird er in die hölzerne Käseform geschöpft. Das Schöpfen darf aber nicht mittels eines Siebes oder eines Durchschlags geschehen, sondern mit der noch enthaltenen Molke wird der Bruch hineingeschöpft. Die Form ist quadratisch, eine Seite etwa 20 Ztm. lang und 15 Ztm. hoch. Diese Seitenbrettchen sind durchlöchert, so daß die Molke ablaufen kann. Zu jeder Form gehören zwei ebenfalls durchlöcherte Deckel. Wenn die Käsemasse etwa 20—30 Minuten in der Form gelegen, wird sie mit einem Ruck umgekehrt, so daß der abnehmbare Boden nach oben, der Deckel nach unten zu liegen kommt. Nach etwa 1—1½ Stunden wird die Form entfernt, der Käse in 4 gleiche Teile geschnitten und jeder Teil in Brettchen eingespannt, die von Bindegarn zusammengehalten werden. Nach einer Stunde wird der Käse gekehrt und weiter in größeren Zwischenräumen innerhalb 12 Stunden wieder 6 mal gekehrt. Nach 20 Stunden wird er gesalzen, d. h. tüchtig mit Salz eingerieben, nach weiteren 24 Stunden noch einmal gesalzen. Im Keller wird er dann auf die hohe Kante gestellt und jeden zweiten Tag mit der flachen Hand gestrichen. Hier reift der Käse in ungefähr 8 Wochen zu einem sehr wohlschmeckenden Limburger Käse.

A. Thal.

Verwendung von Schwarzbrotresten.

Es gibt viele Menschen, die Stückchen von Schwarzbrot als Reste übrig lassen und auch viele, die Brotrinden abschneiden und Kanten nicht beißen können. Sie werden nun wohl in keinem Haushalt fortgeworfen werden; aber oftmals mögen die lieben Hausfrauen um den Verbleib sich gar wenig kümmern, dies den Dienstboten überlassend, die natürlich am wenigsten achtsam damit umgehen werden. Für ganze oder Teile von Brotschnitten hat man die beste Verwendung, sie zu schmackhaften und nahrhaften Suppen zu verkochen, die namentlich im Winter ein gutes Vor- oder Abendessen bilden. Deshalb halte man sich einen hübschen, sauberen Beutel von Nessel, oben mit einem Zugsaum, der den Vorteil hat, gewaschen werden zu können. Einen anderen Beutel schaffe man sich,

etwas kleiner, dür die Rinden an; denn diese mögen gleich frisch abgeschnitten werden. Die Beutel mit dem Inhalt hebe man frei hängend in der Speisekammer an trocknem Ort auf, dann halten sie sich recht lange und trocknen schmackhafter als in der Wärmröhre. Im Sommer können sie im Mörser oder in der Reibemaschine zerstoßen werden; sie dienen dann sehr gut zu Bier- oder Apfelweinkaltschale, zusammen mit gewaschenen und gekochten Korinthen verwendet, oder als Streusel für saure Milch, dem Zucker obenauf zugetan wird. Außerdem können die Rinden, die nicht gebraucht werden, frisch in feine Würfelchen geschnitten und getrocknet werden. In Haushaltungen, wo Kaffee gebrannt wird, was für größere immer von Vorteil sein wird, kann man sie gut verwenden, indem man sie unter den rohen Kaffee mischt und mitbrennt. Sie geben einen vorzüglichen Geschmack und Farbe ab und kräftigen sehr. Jeglichen Vorrat an getrockneten Rinden kann man dazu verwenden, auf ein Pfund jedoch nie mehr als ¼ Pfund Rinde. — Das getrocknete Brot zu Suppen wird eine Stunde vorher mit kaltem Wasser eingeweicht, die Rinde etwas länger, mit diesem Wasser später auf mildes Feuer gesetzt, kocht man sie ½ Stunde mit Zutat von Zitronenschale, etwas Butter und Salz. Dann schlägt man sie durch ein Sieb, fügt Milch und Zucker nach Geschmack hinzu und trägt sie auf. Mit angetaner Milch darf sie nicht mehr kochen, noch lange stehen, da sie leicht gerinnt. Sehr schön schmeckt sie mit Zutat von Apfelwein statt Milch, dann gibt man noch gereinigte und abgekochte Korinthen hinzu. Ohne Zitronenschale mit Kümmelkörnern und Braunbier gibt es eine äußerst kräftige Suppe. — Wer natürlich einen Hühnerhof hat, wird Brotabfälle stets hier verwenden können; jedenfalls aber sind sie zu schade, um von den Dienstboten als unnütz unter andere Küchenabfälle getan und fortgeworfen zu werden. Ebenso kann man sie getrocknet zu einem Brotpudding verwenden.

Klara Riebe.

Kuchenreste.

Ein nicht besonders gelungener Kuchen trägt schon sowieso das Schicksal des übrigbleibens und Trockenwerdens auf der Stirn — Verzeihung, auf der Außenseite — geschrieben; schade um die guten Zutaten. So sagt wenigstens, wer der Sache fremd ist, der Wissende verzagt aber noch lange nicht um das Material. Schweigend nimmt die Hausfrau den Verschmähten vom Tisch und läßt ihn trocken werden, was z. B. eine warme Ofenröhre beschleunigt, und setzt das Mysterium fort, indem sie den dürren Kuchen fein im Mörser zerstößt, ohne dabei etwaige Rosinen zu entfernen; nur Obstauflagen und Fruchtmarmeladen müssen entfernt werden, falls letztere noch nicht ganz trocknen wollen. Dann reibt man 170 Gr. Butter zu Schaum, fügt 8 Eier, 170 Gr. Zucker (ist der Kuchen süß, dann weniger) hinzu, mischt 230 Gr. des feingestoßenen Kuchens hinzu, sowie ein halbes Glas Rum oder Wein, füllt die Masse in eine gebutterte und mit geriebenem Weißbrot ausgesiebte Puddingform, läßt im Heißwasser 2½ Stunden kochen und reicht diesen sehr feinen Pudding mit einer Wein- oder Fruchtsauce. Das schöne Material ist also nicht verloren, sondern feiert eine glänzende Auferstehung. Das gleiche gilt für die verachteten Reste von Teekuchen, die von einer Gesellschaft übrig geblieben sind und tags darauf niemand zur Freude und zum Genuß dienen. Man stoße sie, ohne zu sortieren, getrost alle durcheinander im Mörser, das tut dem guten Geschmack keinen Abbruch, und aus der häßlichen Puppe Rest entsteht der schöne Schmetterling Pudding; nur muß man darauf achten, daß die Kuchenreste keinen fremden Geschmack annehmen, d. h. nicht von anderen Eßwaren, einem Schranke oder Holzkasten „angezogen" haben.

E. v. Adlersfeld.

Fischreste.

Nicht alle Fischreste machen uns Sorge wegen ihrer Verwendung. Der Salm oder Lachs z. B., wenn er warm gegeben wird, wird erkaltet immer gern mit einer Remouladensauce verzehrt, oder man reicht ihn nun als Mayonnaise, zu der gute Rezepte gewiß in jeder oder doch in den meisten Haushaltungen vorhanden sind, trotzdem in diesem Punkt oft die schauderhaftesten gastronomischen Verirrungen vorkommen, bei deren Nennung mir eine entsetzliche Vision von Mehlverwendung vorschwebt, die unter dem Titel „Sparsamkeit" ihre falsche Flagge hißt oder als halbgeronnene, ölige Tunke trauernd ihre Fisch- oder Fleischeinlage umrinnt. Eine gute Mayonnaise muß so steif, ohne künstliche Zusätze sein, daß sie „von selbst" steht, und zu jeder Jahreszeit gelingen; — wer es anders sagt, dem ist ihr innerstes Wesen fremd.

Also: Der übrig gebliebene Salm wird als Mayonnaise gern gesehen werden; auch wenn die Stücke noch ansehnlich sind, ergibt der Rest eine hübsche Geleeschüssel. Der Aspik dazu wird leicht von Liebigs Fleischextrakt mit Gelatine hergestellt unter Zusatz von Zitronensaft oder etwas Essig. Eine gleiche Verwendung gilt für kalte Aalreste, die indes auch mit feiner Ravigotesauce (Mayonnaise unter Zusatz von feingehackten und durchgeseihten Kräutern, als Estragon, Kerbel, Petersilie, Pimpinelle, Schafgarbe und Kresse) eine sehr gute Schüssel ergeben. Das Aufwärmen von Lachs oder Aal ist zu verwerfen. Während diese beiden Fischsorten besser kalt zu reichen sind, kann man andere Flußfische, wie Hechte, Zander, Karpfen und Schleie, in warmer Form wieder neu erstehen lassen — Forellen und ihre Abarten werden, wenn als Reste vorhanden, gleichfalls am besten in Aspik wiedergegeben. Die Verwendung von Resten obengenannter Flußfische findet als Bouletten, Ragout fin oder Pudding am besten statt — natürlich hat man das Fischfleisch zu diesen Schüsseln aufs sorgsamste von den Gräten zu befreien.

Zu den Bouletten wird das Fleisch ganz zerpflückt, mit einem Ei, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen ist, vermengt, in längliche oder runde Polsterchen geformt, die in Ei und Paniermehl gewälzt und in Butter gebacken werden. Zum Fischpudding rührt man ein Eidick Butter zu Schaum, rührt zwei ganze Eier, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen ist, daran nebst dem Fischfleisch, würzt mit Zitronensaft, einem Löffel Wein und einem Teelöffel Worcestershiresauce und kocht oder bäckt den Pudding in der vorgerichteten Form und reicht ihn mit einer feinen Kapernsauce. Flußhechtreste kann man auch sehr fein mit Makkaroni geben. Die letzteren werden dazu in kurze Stücke zerbrochen, in Salzwasser gekocht und abgeseiht.

In eine gebutterte Auflaufform legt man dann schichtenweise Makkaroni und das entgrätete Hechtfleisch, tut auf jede Schicht kleine Butterflöckchen und etwas geriebenen Parmesankäse, schließt mit einer Makkaronischicht, streut dick Parmesankäse darauf, übergießt mit einer Tasse dicken, sauren Rahms und läßt das Ganze im Bratofen backen. Statt der Makkaroni kann man zu Hecht und Zander auch Sauerkohl nehmen, der zuvor gar gekocht wurde, und verfährt im übrigen genau wie oben gesagt. Dies letzte Rezept gilt auch für Seefische, d. h. Schellfisch, Steinbutt, Dorsch, im Notfalle auch für See- und Rotzungenreste, von denen man letztere neu panieren und aufbacken und mit kalter Mayonnaisensauce reichen kann; doch ist es gerade nicht sehr empfehlenswert und erfordert immerhin eine im Backen sehr tüchtige Köchin, da ein Zuviel den Genuß nur zu einem sogenannten macht.

Ein Kühlgetränk aus Honig.

Wie mundet in heißer Sommerszeit ein kühler Trunk. Wie frischt ein solcher den matten Körper, die Lebensgeister auf. Der billigste Trunk ist wohl das Brunnenwasser, dem die sorgsame Hausfrau auch etwas Saft, den sie im Keller aufbewahrt hat, hinzufügt. Dieses Getränk ist aber oft des fragwürdigen Wassers wegen der Gesundheit nicht sehr zuträglich.

Die besten Kühlgetränke sind und bleiben die kohlensäurehaltigen, wie Selterswasser und Limonaden. Doch um den täglichen Durst der Seinen mit diesen Getränken, die gekauft werden müssen, zu stillen, würde die Hausfrau eine große Summe Geld ausgeben müssen, da die Flasche Selterswasser mindestens mit 10 Pfg., die Flasche Limonade mit 20 Pfg. wird bezahlt werden müssen. Darum ist es Pflicht einer sparsamen Hausfrau, sich nach einem gesunden, erfrischenden billigeren Kühlgetränke umzusehen. Dieses kann sich eine jede sparsame Hausfrau auf einfache Weise selbst bereiten, und zwar fehlt dazu nur Wasser, ein wenig Honig und etwas Bierhefe. Ich lasse die Anfertigung dieses vorzüglichen Kühlgetränkes in nachfolgenden Zeilen folgen. Auf einen Eimer, am besten kaltgewordenes, gekochtes Wasser gießt man 500 bis 750 Gramm Honig. Dieses schwache Honigwasser wird nun erhitzt, und man läßt es im offenen Eimer ausgären. Die Gärung erreicht man schnell, wenn man der Flüssigkeit ein wenig Bierhefe hinzusetzt. Am ersten Tage nach der eingetretenen Gärung füllt man diese Flüssigkeit in starken Mineralwasserflaschen ab. Doch achte man darauf, daß die Flaschen auch wirklich luftdicht verschlossen und bei Anwendung von Korken diese auch mit Bindegarn verbunden werden. Sie werden dann in einem kühlen Keller aufbewahrt. Nach ungefähr 8 Tagen ist dieses Getränk, welches stark moussiert, belebend wirkt und einen angenehmen, lieblichen Geschmack hat, trinkbar. Es ist so manchem anderen Erfrischungstrunke vorzuziehen. Versuche, lieber Leser, dir dieses vorzügliche Kühlgetränk nach vorstehender Vorschrift herzustellen! Die Zubereitung wird dir stets gelingen. **A. Thal.**

Bereitung des Beerenweines.

Gerade heute haben wir die erste Probe von unserem selbstbereiteten Johannisbeerwein gemacht, die so befriedigend ist, daß ich mit ruhigem Gewissen andere Hausfrauen zur Nacheiferung anregen kann, indem ich hier die ganz ausführliche Beschreibung der Herstellungsweise bringe. Die Auslagen sind so gering, die Mühe ebenfalls, so daß man von einer recht erfreulichen Ersparnis sprechen kann, wenn man im November eine Menge Weinflaschen gefüllt sorgsam im Keller verwahrt.

Wer einen eigenen Obstgarten oder Gelegenheit hat, frisch gepflückte Beeren zu erlangen, dem möchte ich raten, von nachstehendem Rezept Gebrauch zu machen. Bei peinlichster Sauberkeit und genauer Beachtung der Vorschriften kann ich einen erfreulichen Erfolg ruhig garantieren. Zuerst ist darauf zu achten, daß die Beeren bei trockenem Wetter gepflückt werden; weiter dürfen sie weder unreif noch überreif sein, die Güte des Weins hängt nicht zum wenigsten davon ab. Gewaschen dürfen die Beeren nur im Notfall werden, wenn sie unsauber sind, besser ist aber, wenn man es nicht nötig hat. Sobald die

Beeren gepflückt sind oder doch wenigstens so bald als nur irgend möglich, sollen sie gequetscht werden, damit der Schimmelbildung vorgebeugt wird. Nun hat man sich zuvor zwei große Holzschrauben vom Tischler geben zu lassen, wenn man selber keine hat, und preßt damit den Saft aus den in Leinensäckchen gefüllten Beeren aus, indem man die Säckchen zwischen zwei Bretter legt und mit den Schrauben so lange preßt, bis aller Saft gewonnen ist. Sogleich muß der Saft in einen sehr sauberen Glasballon gefüllt werden. Sehr wichtig ist, daß bei der Vor- und Zubereitung und auch nachher beim Abfüllen keine Metallgefäße, Löffel usw. benutzt werden, weil der Wein sonst unrettbar verloren ist. Nun kommen zu dem Saft auf je ein Liter zwei Liter Wasser und zwei Pfund Zucker. Das Wasser muß natürlich erst gekocht und der Zucker in dem kochenden Wasser gelöst werden. Erst muß das Wasser ganz abgekühlt sein, ehe es mit dem Saft verbunden wird. Sobald die Mischung vollzogen ist, muß die Luft abgeschlossen werden, und zwar durch einen Gärtrichter, den man wie folgt herstellt: Der Pfropfen wird durchbohrt und eine Glasröhre durchgeschoben und der Pfropfen mit der darin steckenden Glasröhre fest in den Ballonhals gedrückt und gut verlackt, so daß keine Luft in den Ballon eindringen kann. Die Glasröhre wird nun an dem außer dem Propfen befindlichen Ende durch einen Gummischlauch mit einer zweiten Glasröhre verbunden und das Ende der zweiten in eine mit Wasser gefüllte Flasche geleitet. Wenn die Gärung beginnt, steigen in der Flasche aus der Glasröhre Luftbläschen auf. Die Gärung verläuft vorschriftsmäßig nur in Zimmertemperatur. Wenn nun keine Luftblasen mehr aufsteigen, ist die Gärung beendet, und der Wein kann geklärt werden, gewöhnlich Ende September. Der Ballon wird vorsichtig geöffnet und der klare Wein durch einen Gummischlauch in Steingefäße geleitet, aber recht vorsichtig, damit der dicke Bodensatz sich nicht mit dem klaren Wein vermengt. Jetzt wird der Ballon so schnell und so gründlich wie möglich gesäubert und der klare Wein zurückgefüllt, indem man das Steingefäß höher stellt und den Wein durch den Schlauch in den Ballon zurückleitet, damit die Luft möglichst wenig Einfluß auf den Wein übt. Mit einem neuen Pfropfen wird nun der Ballon lose geschlossen und oben sorgfältig verlackt. Entstehen nun noch Gase, so springt der Pfropfen heraus, und die Gärung vollzieht sich unter denselben Bedingungen zum zweiten Male. Sobald der Wein klar ist, wird er wieder ebenso abgefüllt und der Bodensatz entfernt. Doch gilt auch hier als Hauptsache, daß der Wein mit der Luft möglichst wenig in Berührung kommt.

Bis Ende November bleibt der Ballon mit dem Wein in der gleichen Temperatur ruhig stehen, dann ist er flaschenreif. Wenn alle Vorschriften genau befolgt sind, so muß der Wein tadellos klar sein, und man darf ihn nun befriedigt durch Schlauch in Flaschen füllen, gut verkorken, versiegeln und sorgsam im Keller lagern. Wie Johannisbeersaft kann jeder beliebige Beerensaft in dieser Weise in Wein verwandelt werden.

Nun wünsche ich gut Gelingen dem Versuch, derselbe wird zur Vorliebe für selbstbereitete Weine führen.

H. Jordan.

Wie kann ich an den Eiern sparen?

Auf den ersten Blick scheint für die erfahrene Hausfrau eine gute Lösung dieser Frage sehr schwer zu sein, denn als gute Köchin weiß sie wohl, daß man nicht an den Eiern sparen darf, wenn die Güte der Speisen und der Ruf als gute Köchin nicht leiden sollen, wenn auch für alle, die dieses für den Haushalt so unentbehrliche Nahrungsmittel kaufen müssen, im Jahre eine sehr große Ausgabe dadurch erwächst. An der Zahl der Eier möchte ich auch nicht gespart wissen, sondern nur zeigen, daß und wie auf andere Art eine große Ersparnis an dieser ständig verwendeten Speise zu machen ist, nämlich durch gute Aufbewahrungsart.

Wer im Winter Eier kaufen muß, hat in der Regel für das Stück einen hohen Preis zu zahlen, trotzdem aber braucht man in dieser Jahreszeit, besonders in der lieben Weihnachtszeit, der Backware wegen sehr viele. Wenn es dann noch vorkommt, und leider ist es keine Seltenheit, daß eine namhafte Zahl, weil von den Verkäufern für die teure Zeit aufgespart, verdorben ist, so entsteht ein erheblicher Schaden. Darum muß die sorgsame Hausfrau einen Eiervorrat zu der Zeit einkaufen, wo die Hühner fleißig legen, und also die Eier billig sind, diese dann unter Anwendung der besten Methode vor dem Verderben schützen und so eine sehr große Ersparnis machen. Es gibt verschiedene Methoden der Aufbewahrung. Ich habe schon verschiedene angewendet. Für die beste halte ich, die Eier in Wasserglas aufzubewahren und dabei aber noch besondere Maßregeln anzuwenden. Ich nehme zu 1 Liter Wasserglas, in jeder Apotheke oder billiger im Drogengeschäft erhältlich, 7 Liter Wasser und mische es gut in einem alten Kübel. Etliche Gefäße, zum Einlegen der Eier bestimmt, stehen schon bereit. Nun stelle ich noch ein zweites Gefäß mit Wasser, in das auf 1 Liter etwa eine schwache Handvoll Salz kam, dazu. Dann kann die eigentliche Arbeit beginnen. Zuerst werden die Eier einer strengen Prüfung unterzogen, was eine Hauptsache ist und gar oft zum eigenen Schaden von vielen versäumt wird. Jedes Ei kommt zuerst ins Salzwasser. Diejenigen, die untersinken, also frisch sind, finden Gnade und kommen in ein großes Gefäß (sehr sachte eingelegt!), um erst zuletzt, wie es einst dem Odysseus gehen sollte, aufgezehrt zu werden; diejenigen, die nur halb sinken, tut man in das zweite Gefäß, und solche, die schwimmen, in das dritte. Diese letzteren, denen nicht zu trauen ist, werden zuerst verwendet. Sind die Eier eingelegt, so wird die Mischung aus Wasser und Wasserglas darüber gegossen und so die Luft von ihnen abgehalten. Bei diesem Verfahren kommt es äußerst selten vor, daß ein verdorbenes Ei dabei ist. Sie halten sich, natürlich sind diejenigen gemeint, die im Salzwasser untersanken, sehr lange frisch, trocknen nicht ein und besitzen nicht den unangenehmen Geschmack der Kalkeier. Viele Frauen aus meinem Bekanntenkreise, denen ich diese Methode empfahl, wenden sie jetzt immer an. Sollte mir aber durch die geehrten Leserinnen Gelegenheit geboten werden, hierin noch praktischer, also sparsamer vorzugehen, so würde ich sehr dankbar sein.

Elise Rinkher.

Haus- und Wohnungs-Einrichtungen.

Ein schönes Heim.

Welche gebildete Hausfrau will nicht ein schönes Heim ihr eigen nennen, wo sie mit Freude und Stolz Umschau halten kann, wo sie hier noch verbessern, dort einen Gegenstand verzieren kann, bis der Verwirklichung eines schönen Heims nichts mehr im Wege steht. Dieser Wunsch ist wohl tief in jeder Hausfrau Herz eingegraben, und doch denkt manche, daß nur Luxusgegenstände ein Heim wirklich schön machen; die einen können sich solche leisten, andere dürfen solche nur aus der Ferne ansehen und — seufzend verzichten. Und doch ist es ein großer Irrtum, zu glauben, daß in diesen Gegenständen allein die Schönheit beruht; nur ein Gerät, das ein Gefühl der Zweckmäßigkeit erweckt und dabei zierlich ist, ist schön. Denn die sparsame, schönheitsliebende Hausfrau darf ihre Gedanken nicht sinnlosen Luxusgegenständen zuwenden, ihr liegt es ob, vor allen anderen Dingen Nützliches, Praktisches und Schönes zu vereinigen, und dieses, harmonisch geordnet, bildet erst ein schönes Heim. Ein Zimmer soll auch als ein zusammenhängendes Ganzes betrachtet werden, wo alles, Farben und Formen, im Zusammenhang wirken müssen, wo die Hauptsache hervorgehoben und die Kleinigkeiten hübsch geordnet sind. Die Begüterten, die einen Luxusgegenstand nach dem anderen erstehen, weil er schön ist, geben ihren Zimmern das Gepräge eines Museums, einer Ausstellung, wo allerlei zu finden ist, Wertvolles, Schönes und Nützliches, in Rokoko-, Empire- und Jugendstil. Aber diese Räume entbehren für einen tieferen ästhetischen Blick die wirkliche Schönheit, die nur da zu finden ist, wo ein symmetrisches Ganze herrscht. Der Anblick dieser Herrlichkeiten erweckt wohl ein gleiches Gefühl, wie ein kostbares Kleid, das aber mit allerlei bunten, wenn auch ebenso kostbaren Zierraten überladen ist, daß selbst die Frau, die wenig oder gar keinen Schönheitssinn hat, sagen würde: „Wie häßlich, solches Kleid.“

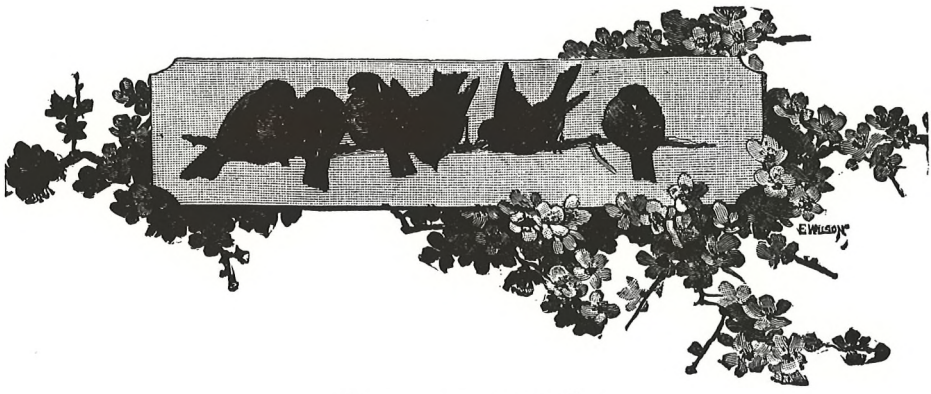
Die Ausschmückung des Heims liegt der Hausfrau ob, und diese kann so unendlich viel dazu beitragen, ihm ein wirklich schönes Gepräge zu geben. Vor allem herrsche Einfachheit dort, wo die Mittel nicht ausreichen, nur Schönstes und Bestes zu kaufen. Die Frau soll über ihre eigenen Anordnungen nachdenken und sich bei jeder Wahl eines Gegenstandes fragen, ob er Stil hat, ob er seine Aufgabe erfüllt. Sie bringe nicht so viele kleine mit Schleifchen und Pompons verzierte Schmuckstücke in einen Raum; sie wirken unschön. Sie hänge keine künstlichen Blumen und Gräser an Etageren und Spiegel, sie ahmen ja nur die Freudigkeit und Frische nach, was die lebende Blume, und ist es auch nur die schlichte, einfarbige Wiesenblume, in Wirklichkeit mitteilt. Und ist es auch nur ein Zweig von herbstrotem Laub oder jungen Maienkätzchen im Frühling, sie zieren immer ein gemütliches Heim und teilen ihm die ganze Glückseligkeit der Frische mit, die in der Natur herrscht. So gibt es tausend Dinge, die berücksichtigt werden müssen, und die mit Schönheitssinn begabte Frau muß ernstlich über alle nachdenken, dann erzielt sie das, was so viele wünschen und wenige voll und ganz besitzen — ein schönes Heim.

M. Schifferings.

Wählet eine passende Wohnung!

Eine alte Regel sagt, daß man den sechsten Teil seines Einkommens auf die Wohnung verwenden soll. Im allgemeinen mag das ja zutreffend sein, obschon auch manche Schwankungen in der Berechnung vorkommen dürften. So wird ein Landbewohner wohl durchschnittlich einen geringeren Bruchteil seines Einkommens zur Wohnung brauchen, während der Stadtbewohner in den meisten Fällen nicht damit ausreichen wird. Ist nun bei der Wahl der Wohnung Sparsamkeit ebensowohl am Platze wie bei jedem anderen Geschäft, das man abschließt, so ist doch hier allzu große Knauserei eher zum Bösen als zum Guten. In vielen Fällen opfert man dadurch, daß man aus Billigkeitsrücksichten eine unbehagliche Wohnung nimmt, seine Gesundheit, deren Wiederherstellung den Arzt erfordert und mit ihm als Folge eine Summe Geldes. So gehen die ersparten Pfennige oft zu Talern vergrößert wieder verloren. Will man sparen, so spare man nicht an der Güte der Wohnung, möchte ich sagen, sondern an der Größe, das heißt, man nehme keine feuchte, ungesunde Wohnung, sondern lieber ein Zimmer weniger. Aber auch in diesem Punkte muß weise Maß gehalten werden, allzu knapp bemessene Räume rächen sich oft bitter. Namentlich sorge man für eine hinreichende Anzahl Schlafzimmer, nicht nur aus gesundheitlichen Rücksichten, sondern auch aus sittlichen Gründen. Das für eine gute Wohnung aufgewendete Geld bringt reiche Zinsen, wie schon durch das Gegenteil dargetan ist. Da man aber in manchen Fällen über die Bewohnbarkeit eines Hauses, namentlich bei Neubauten, im Zweifel ist, möchte ich kurz angeben, wie man die Feuchtigkeit einer Wohnung feststellen kann. Man stelle in jedes Zimmer ein Gefäß mit Chlorkalzium (nicht Chlorkalk), welches in jeder Apotheke oder Drogerie zu haben ist. Am besten nimmt man zu diesen Versuchen ein Porzellangefäß. Das Gefäß wird häufig nachgesehen. Ist der Inhalt zur klebrigen Flüssigkeit geworden, so ersetzt man ihn durch neues Chlorkalzium, so lange, bis es trocken bleibt. Erst dann ist die Wohnung trocken. Auch kann man in ein fest verschlossenes Zimmer eine genau abgewogene Menge frisch gebrannten, fein gestoßenen Kalk bringen. Nach 24 Stunden wiegt man den Kalk. Beträgt die Gewichtszunahme mehr als ein Prozent, so ist die Wohnung unbewohnbar.

Klara Therhag.



Raumersparnis.

Wenn vom Sparen die Rede ist, so denkt man gewöhnlich zunächst nur an das Geld; doch soll sich die Sparsamkeit nach vielen Richtungen hin erstrecken. In der Großstadt, wo die Miete oft einen großen Teil des Einkommens verschlingt, lernt mancher mit dem Raume sparen. Wie ist es doch möglich, so viel in einem kleinen Raume unterzubringen, ohne daß derselbe beängstigend eng und überfüllt erscheint? Eine meiner Freundinnen verstand dies in bewundernswerter Weise. Ihr Mann war Landpfarrer gewesen. Sie hatten ein ganzes Haus mit Plättstube, Schrankstube, Vorratskammern usw. zur Verfügung gehabt, da hatte man sich mit dem Platze nicht einzuschränken brauchen. Nach dem Tode des Gatten war die Witwe der Erziehung der Kinder wegen in die nächste Großstadt gezogen und konnte dort nur eine bescheidene Wohnung mieten. Leicht war es freilich nicht gewesen, alles notwendige Hausgerät, wie alle die teuren Gegenstände, mit denen sich Erinnerungen an glückliche Tage verknüpften, unterzubringen, doch mußte ich staunen, wie dies Problem hier gelöst war. So z. B. waren fast alle Fenster mit Fenstermänteln versehen, nicht allein der Zierde und der Wärme wegen, nein, dahinter standen einfache aus Kisten gezimmerte Regale. Im Schlafzimmer dienten sie zur Aufbewahrung der Stiefel, im Wohnzimmer war Kinderspielzeug darin aufgespeichert, und in der Küche versteckten sich Wichs- und Putzkasten, Reisbesen usw. hinter dem Fenstermantel. In einer kleinen Kammer hatte man einen Hängeboden anbringen lassen, der eine Fülle von Dingen, deren man nicht täglich bedurfte, aufnehmen konnte. Der Raum neben dem Pianino reichte für einen Notenständer nicht aus. Da hatte der Tischler für wenig Geld eine Klavierbank gezimmert. Die geschickten Hände der Tochter hatten das Sitzbrett mit Brandmalerei verziert, und unter demselben waren zwischen den Beinen der Bank zwei Querbretter eingelassen zur Aufbewahrung der Noten. Ein drittes Brett war zum Herunterklappen eingerichtet. So diente die Bank zugleich als Notenschrank. Besonders hübsch fand ich es, wie meine Freundin die Türen des Büfetts ausgenutzt hatte. An der Innenseite waren aus weißem Fries mit rotem Band und Zierstich versehene Behälter für Messer, Gabeln, Eß- und Teelöffel durch Reißzwecken befestigt. Der Stoff war unten zur Hälfte doppelt genommen, so daß Klingen und Zinken bedeckt und nur die Griffe zu sehen waren. Die gleiche Einrichtung war an den inneren Türen des Küchenschrankes für die zum täglichen Gebrauch bestimmten Bestecke zu sehen. Jedenfalls waren sie in ihrer weichen Friestasche sehr gut aufgehoben, waren sie doch nicht in Gefahr, vom Dienstmädchen beim Suchen durcheinander geworfen oder zu anderen Zwecken in der Küche verwendet zu werden. In ähnlicher Weise waren für Regen- und Sonnenschirme an der innern Seite der Kleiderschranktüren Futterale angebracht. Dadurch wurde der Schirmständer auf dem Vorsaale frei für die Schirme der Besucher. **Frau Prof. Dietze.**

Der Hauskeller.

Wenn der Sommer seinem Ende sich zuneigt und der herbe Winter wieder in naher Aussicht steht, dann sind wir damit beschäftigt, die verschiedenen Erzeugnisse von Garten und Feld in die Keller unterzubringen. Es dürfte somit angezeigt erscheinen, in diesen Blättern auch einmal einige Worte über diesen zu schreiben.

Spielen doch die Keller in der Land- und Hauswirtschaft eine so wichtige Rolle, daß ihre Beschaffenheit von größter Wichtigkeit ist. Im Keller heben wir einen großen Teil der Vorräte für unsern Lebensunterhalt auf, und es hängt ganz von der Art der Keller ab, ob sich die darin aufbewahrten Vorräte längere Zeit gut halten sollen oder nicht. Leider trifft man noch recht häufig in den ländlichen Gegenden mehr oder weniger mangelhafte Keller an; sie sind oft klein, dumpf, zu feucht, zu kalt oder zu warm. In solchen Kellern kann selbstverständlich nichts auf die Dauer aufgehoben werden.

Von einem guten Keller verlangt man, daß er vor Kälte oder zu hoher Wärme und vor Nässe geschützt sei, daß er nicht zu feucht und dumpfig sei, daß darin eine reine, trockene Luft und genügend Licht sei. So kann es z. B. leicht vorkommen, daß der ganze Kartoffelvorrat unbrauchbar wird, wenn die Wärme in dem Keller unter Null sinkt; steigt sie aber zu hoch, so ist der Schaden oftmals ein noch größerer, denn dann erwärmen sich die in Haufen aufgeschütteten Kartoffelknollen, erleiden dadurch eine Umwandlung und Verringerung ihres Nährwertes und Geschmackes, beginnen zu keimen, zu schimmeln und sogar zu faulen. In einem guten Keller soll die Wärme im Winter 6—10 Grad Reaumur und im Sommer 10—14 Grad Reaumur nicht übersteigen.

Ein zu hoher Wärmegrad läßt sich durch Öffnen von Fenstern und Türen, namentlich, wenn solches nachts geschieht, leicht beseitigen, wogegen die Kälte im Keller schwerer zu bekämpfen ist, wenn er nicht tief genug im Boden liegt. Jedoch kann man auch hier durch sorgfältiges Verwahren von Türen und Fenstern mittels Strohbündeln und durch Anhäufen von Erde um die äußeren Kellerwandungen in den meisten Fällen Abhilfe schaffen.

Jedenfalls ist das Vertiefen des Kellers ein Aufwand, welcher sich bald bezahlt macht.

Jede Hausfrau wird auch schon wahrgenommen haben, daß die guten Keller sehr oft dadurch unbrauchbar gemacht werden, daß sie zur Aufbewahrung aller erdenklichen Sachen benutzt werden. Daß dann in solchen Kellern, in welchen alles Mögliche kunterbunt neben- und durcheinander liegt, eine schlechte Luft herrschen muß, und daß diese dann auf die im Keller untergebrachten Produkte höchst schädlich wirkt, liegt doch auf der Hand.

Man richte es daher ein, daß die verschiedenen Sachen getrennt zu liegen kommen, zumal diejenigen, welche am empfindlichsten sind, wie z. B. Wein, Obst, Milch, Gemüse usw.

Vor allem wäre zu wünschen, daß den Hausbewohnern mehrere Keller zur Verfügung ständen. Bei Neubauten läßt sich dies auch leicht bewerkstelligen; in älteren Häusern aber lassen sich ebenso leicht die Keller durch Holzverschläge in mehrere Teile trennen. In dem Teil, wo Trauben- und Obstwein lagert, können außerdem Butter, Eier, Obst usw. mit aufbewahrt werden.

Die Gemüse, Knollen- und Wurzelgewächse sollten wiederum allein kommen. Es ist notwendig, darauf zu achten, daß Knollen- und Wurzelgewächse, ganz besonders aber alles Obst, völlig trocken in den Keller kommen, sonst wird das Faulen, namentlich wenn der Keller zu warm gehalten wird, rasch beginnen. Man sollte deshalb die Kartoffeln, bevor man sie einkellert, zuerst an einem luftigen Orte aufschütten und mehrmals umschaufeln, damit sie gründlich abtrocknen können.

Auch sollten die Kartoffeln nicht höher als 80—100 Zentimeter aufgeschichtet werden. Für das Obst aber sollte man sich eigene, freihängende Lattengestelle herrichten,

die nur zur Auflagerung des Obstes dienen dürften, bei denen die Latten mindestens fingerbreiten Abstand voneinander haben, damit die Luft allenthalben durchzirkulieren kann. Alle Erzeugnisse aber, die im Keller aufbewahrt werden, müssen fortgesetzt fleißig nachgesehen und alles Schadhafte muß sofort entfernt werden. Ebenso ist auf öftere, genügende Lüftung der Keller besonders an hellen, sonnigen Wintertagen sorgsam zu achten. Auf solche Weise werden die Hausbewohner vor mancherlei Schaden und Verdruß bewahrt werden. **A. Weil.**

Wähle ein gesundes Schlafzimmer.

„So, die Wohnung gefällt uns, wir werden mieten! Besonders schön ist das große Eckzimmer, welches einen herrlichen Ausblick auf die Hügelkette drüben bietet, die sich jenseits des Stadtparkes hinzieht. Oh, was wird dieses Zimmer für einen großartigen Salon abgeben, daneben dann das durch eine Schiebewand getrennte, geräumige Wohnzimmer — es muß wirklich ein Vergnügen sein, hier Gesellschaften geben zu können, zumal man das mit in der Front liegende Herrenzimmer mit dazu verwenden kann.

Freilich, die nach dem Hofe zu liegenden und von den Hintergebäuden recht verdunkelten Räume, die zum Schlafen und als Aufenthaltsort für die Kinder dienen sollten, könnten geräumiger und lichter sein für die hohe Miete. Aber wo findet man heutzutage noch eine vollkommene Wohnung.

Wer zur Miete wohnen muß, muß sich eben begnügen. Anders als Schlaf- und Kinderzimmer lassen sich diese Räume nicht verwenden."

O du liebe Eitelkeit, der selbst die Gesundheit und das Wohlbefinden zum Opfer gebracht werden. Anstatt daß das Schlafzimmer oder die Kinderstube in das große helle Eckzimmer verlegt werden, daß das Herrenzimmer mit für diese Zwecke benutzt wird, macht man Staatsstuben daraus.

Sollte der Hausherr, der ja meist auf dem Bureau oder im Geschäft ist, wirklich einmal in seinem Zimmer zu arbeiten haben, so eignet sich ein kleines, ruhiges Zimmer weit besser dazu, als ein nach der unruhigen Straße zu gelegenes. Und einem kurzen Besuche, einer Gesellschaft wegen stellt man nicht das beste, größte Zimmer zur Verfügung. Der Besuch kann in einem kleineren Raume empfangen werden, und hält man das Jahr eine oder zwei größere Gesellschaften ab, so räumt man einmal um; in einem halben Tage ist da viel getan.

Sicher gäbe es weit gesündere Menschen, weniger blasse, nervöse Kinder, wenn überall der größte, gesündeste Raum als Schlafzimmer eingerichtet würde und der Körper neben der Nachtruhe auch gesunde Luft hätte. **Klara Gorges.**

Der Wandschrank.

„Raum ist in der kleinsten Hütte für ein glücklich liebend Paar", so sagt unser großer Schiller, und wie er es gemeint hat, so wird es ja wohl auch wahr sein! Aber, aber, allenthalben hört man heutzutage Klagen über Mangel an Raum. Unsere Wohnhäuser und besonders die sogenannten Mietskasernen sind so eng beisammen, daß es hier immer heißt, sich einteilen, damit man mit dem verfügbaren Platze auskommt. Beim Umzug wird man immer erst gewahr, wie viele Sachen man hat, und für die Hausfrau bleibt stets die große Frage: „Wohin mit all dem Zeug?" wenn man in eine neue Wohnung kommt. Herrlich ist es, findet man einen Wandschrank in einem der Räume vor. Was kann man da nicht alles unterbringen, und so ein Wandschrank ist das anspruchloseste Ding von der Welt. Man merkt ihn gar nicht, er ist kaum zu sehen, nimmt keinen Platz weg und erfüllt dennoch wunderbar seinen Zweck. Deshalb sollten die Baumeister bei Neubauten den Wandschrank nun und nimmermehr vergessen, sondern ihn an allen nur möglichen Plätzen anbringen. Es finden sich gewiß Nischen genug, welche man benutzen kann. Eine besonders praktische Freundin hat sogar die Fensternischen an ihrem Kinderzimmer zu Wandschränken benutzt. Wandschränkchen Nr. 1 dient dazu, in drei übereinandergehenden Fächern Kinderwäsche aufzunehmen, und in Wandschrank Nr. 2 werden Schulbücher, Hefte, Büchertaschen und Spielzeug aufbewahrt. Unter der Stiege eines Hauses sah ich neulich einen hohen zweitürigen Wandschrank, worin die ganze Garderobe aufgehoben wurde. Anderswo benutzte die Hausfrau einen kleineren Behälter unter der Treppe als kleine Vorratskammer. Da gibt es außerdem noch Wandschränke in Nischen neben der Küche, welche zur Aufnahme von Besen, Putzgegenständen, Putzeimern usw. dienen. Die Speisekammer kommt in den gewöhnlichen Bauten überall etwas zu kurz. Dann ist man froh, wenn man auch noch einen Wandschrank für Eingemachtes und Vorräte hat. Der Wandschrank kann überall und zu den verschiedensten Zwecken Verwendung finden, und in einem eleganten Schlafzimmer verdeckte er die ganze Waschtoilette, welche in Form von Marmorbassins mit Wasserhähnen in die Wand eingelassen war. Wer also ein neues Haus baut oder sich eine Wohnung neu herrichten läßt, der vergesse nicht, dem Wandschrank allerorten ein Plätzchen zu gönnen. Er wird dann mit Befriedigung immerfort die Nützlichkeit dieser Einrichtung loben. Wandschränke aber kann sich die Hausfrau auch selbst herstellen in breiten Türnischen, doch allerdings nur von Türen, welche nicht zum Ein- und Ausgehen benutzt werden. Bei beschränktem Platze kann man in Schlafzimmern eine solche Türnische als Kleiderschrank ausnützen. Man schraubt die Haken oben in den Türbalken, hängt die Kleidungsstücke daran und verdeckt die Türe mit einem Vorhang aus Jute, Möbelstoff, Cretonne usw., der an Ringen an einer eisernen Stange hin- und hergeschoben werden kann. Eine solche Vorrichtung ist mit wenig Kosten herzustellen und sehr praktisch.

Hans Meyer-Krafft.

Gemeinnütziges.

Wie spare ich Heizungsmaterial?

Bangen Herzens wird wohl manche Familie dem Nahen des Winters entgegengesehen haben; denn durch Ursachen verschiedener Art entstand bei uns eine Kohlennot und Kohlenteuerung, wie sie größer wohl lange nicht dagewesen ist. Die Preise stiegen

derartig in die Höhe, daß viele Familien immer noch zögerten, ihren Bedarf für den Winter zu decken, bis sie schließlich einsahen, daß ein Fallen der Kohlenpreise vorläufig nicht zu erwarten war. Doch nun war guter Rat teuer; trotz schweren Geldes waren diese „schwarzen Diamanten" kaum zu erhalten, so daß viele Familien nun versuchen mußten, mit einem geringeren Vorrate durch den Winter zu kommen. Die Frage: „Wie spare ich Heizungsmaterial?" ist daher wohl am Platze und äußerst zeitgemäß. Ich will im nachfolgenden einige Winke geben, die äußerst einfacher Art sind, so daß sie in jedem Haushalte ohne irgendwelchen Kostenaufwand ausgeführt werden können. Schon von selbst wird eine jede Hausfrau jetzt bemüht sein, möglichst sparsam mit den Kohlen umzugehen. Wie versuchen es aber so viele? Da gibt es zunächst Haushaltungen, in denen man kein genügend erwärmtes Zimmer vorfindet, kein einziger Raum ladet zum gemütlichen Beisammensein ein. Daß solch ein Sparen an Heizungsmaterial keineswegs empfehlenswert und zur Nachahmung geeignet ist, wird wohl jedem klar sein; denn nicht nur allein die Annehmlichkeiten des eigenen Heims werden zerstört, sondern eine Schädigung der Gesundheit der Familienglieder kann leicht die Folge dieses Verfahrens sein. Weit häufiger als die angegebene Art und Weise zu sparen ist ein Brauch, der, unbewußt seiner Nachteile, gerade jetzt viel angewendet wird. Ängstlich bemüht sind jetzt viele, die Fenster geheizter Zimmer stets geschlossen zu halten, damit, wie sie sagen, die Wärme nicht aus den Räumen entweicht. In solch fest verschlossenen Stuben entsteht bald eine äußerst schlechte Luft, die nicht nur der Gesundheit schädlich ist, sondern sich auch sehr schlecht erwärmen läßt. Viel schneller erhält man ein warmes Zimmer, wenn man die verbrauchte Luft durch reine, frische ersetzt. Die Erneuerung der Luft vollzieht sich am besten durch Öffnen der Fenster und der Tür. Der entstehende Luftzug beseitigt schnell die alte Luft und füllt den Raum mit neuer, frischer, die sich in kurzer Zeit erwärmt. Heizungsmaterial verschwenden viele aber auch dadurch, daß sie auf die Kohlenglut direkt wieder neue Massen schütten. Die nun sich entwickelnden Gase, die ebenfalls Heizkraft besitzen, strömen fast unbenutzt zum Schornstein hinaus. Will man sich diese nutzbar machen, so bringe man die Kohlen nach möglichster Beseitigung der Glut ganz vorne auf den Rost. Die jetzt allmählich entstehenden Gase gelangen zur Mitte, entzünden sich und geben ihre Heizkraft ab. Ein in dieser Weise geheizter Ofen gebraucht weniger Feuerungsmaterial und kann bei ordnungsmäßiger Behandlung sehr schnell erwärmt werden. Alle Haushaltungen, die hier jetzt derartig verfahren, sind von dem Vorteil dieser Art und Weise vollständig überzeugt und empfehlen letztere überall. Wer also in dieser teuren Zeit Heizungsmaterial sparen will, der beachte die angedeuteten Ratschläge. Ein mehrmaliger Versuch wird sicher lehren, daß durch Anwendung dieser unscheinbaren Mittel wirklich gespart wird. Oft hat man also auch in dieser Beziehung im Haushalte Gelegenheit zum Sparen!

A. Hauschild.

Wie kann man Porto bei Postpaketen sparen?

Die Beantwortung dieser Frage ist für jeden Leser des Buches „Sei sparsam" von hohem Interesse.

Bekanntlich richtet sich das Porto für die über 5 Kilogramm schweren Pakete innerhalb Deutschlands und Österreich-Ungarns nach der größeren oder geringeren Entfernung vom Versandorte aus, zu welchem Zwecke sechs Zonen angenommen sind. Während die erste die Entfernung bis zu 10 geographischen Meilen in sich schließt, bezieht sich die zweite auf solche von 10—20, die dritte auf die von 20—50, die vierte auf die von 50—100, die fünfte auf die von 100—150, und die sechste auf alle Entfernungen, die über 150 Meilen hinausgehen. Für jedes angefangene Kilogramm über 5 Kilogramm wird nun ein Zuschlag erhoben: 2. Zone 10 Pfg., 3. Zone 20 Pfg., 4. Zone 30 Pfg., 5. Zone 40 Pfg. und 6. Zone 50 Pfg. Durch Teilung größerer Pakete, hauptsächlich der über 8 Kilogramm schweren, in zwei oder mehrere, kann man sich nun eine ganz wesentliche Portoersparnis verschaffen. Ein gegen 9 Kilogramm schweres Paket würde z. B. nach der vierten Zone (50—100 Meilen) in eine Sendung verpackt 1.70 Mk. kosten, nämlich Grundtaxe 0,50 Mk. und viermal 0,30 Mk. Zuschlag; in zwei Pakete geteilt dagegen nur 1 Mk. Bei einem Paket von 9—10 Kilogramm macht diese Ersparnis in der dritten Zone schon 50 Pfg., in der vierten Zone 1 Mk., und in der sechsten Zone sogar 2 Mk. aus, wenn die über 10 Kilogramm schweren Pakete in drei oder mehrere Pakete geteilt werden. Schließlich sei noch bemerkt, daß vom Publikum vielfach versäumt wird, aus Sparsamkeitsrücksichten Pakete wertvollen Inhaltes unter Wertangabe zu versenden. Dabei wissen viele nicht, daß die Gebühr hierfür bis zu 600 Mk. nur 10 Pfg. beträgt. Bis zu 3 Pakete können an ein und denselben Empfänger auf eine Paketadresse versandt werden.

Karl Jansen.

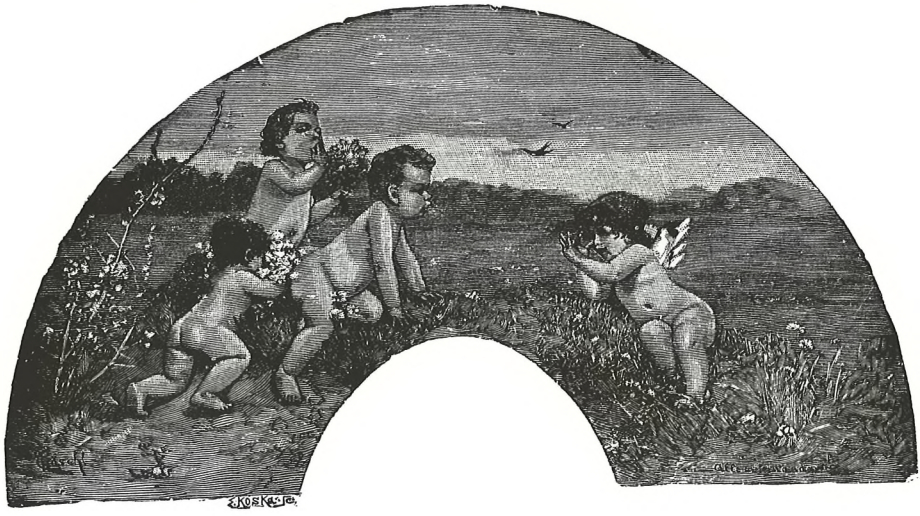
Die Aufbewahrung und Erhaltung hauswirtschaftlicher Maschinen.

In jedem Haushalte gibt es größere oder kleinere Maschinen und Apparate, welche die Handarbeit ersetzen und der Hausfrau die Last der Arbeit erleichtern. Solche Dinge repräsentieren immer schon ein ganz ansehnliches Kapital, und die sparsame Hausfrau muß darauf bedacht sein, alles durch richtige Behandlung und den Bestandteilen angemessene Aufbewahrungsorte in guter Beschaffenheit zu erhalten. Bleiben diese Sachen den Dienstboten überlassen, so wird die Hausfrau bald zu ihrem Schrecken sehen, wie vieles da gelitten hat, ja vielleicht manches verdorben ist.

Die kleinen Küchenmaschinen, wie Fleischhackmaschine, Reib- und Brotschneidemaschine, müssen stets gleich nach dem Gebrauch gereinigt und ganz trocken gerieben werden, da etwa zurückbleibende Feuchtigkeit gleich Rost ansetzen läßt. Auch müssen diese Gegenstände in ganz trockenem Raume aufbewahrt werden. Andere Maschinen dagegen, die Gummi-Bezüge oder Walzen haben, wie z. B. Wasch- und Wringmaschinen, dürfen nicht in einem trockenen Raume aufbewahrt werden, da der Gummi sonst in kurzer Zeit brüchig wird und Risse bekommt. Am besten ist ein dunkler feuchter Aufbewahrungsort für solche Sachen geeignet. Lieber in den Keller damit, als in die warme, trockene Bodenkammer. Die Eisenteile werden, um sie vor Rost zu schützen, mit Öl eingefettet.

Wenn jede Maschine in solcher, ihr zuträglicher Weise behandelt und aufbewahrt wird, so wird sie auf unabsehbare Zeit hinaus ihre Dienste leisten und so der Hausfrau manchen Groschen ersparen.

M. Schwarz.



Weihnachtsbäume lange frisch zu erhalten.

Wieder einmal naht das Weihnachtsfest und mit ihm die Festfreude für jung und alt. Nach vielem Harren und Sehnen erscheint endlich der Heilige Abend mit seinem Lichterglanze und seinen vielen Geschenken. Klopfenden Herzens stehen die Kinder an der Schwelle des Weihnachtszimmers und die Augen öffnen sich weit dem unfaßbaren Glanze des wunderumwobenen Weihnachtsbaumes. Ein himmlisches Grüßen geht dann auch durch die Kinderherzen, ahnungslos, unverstanden, ein erdenfremdes Heimverlangen! Ja, der lichterstrahlende Christbaum birgt so viel Poesie in sich, daß die Erinnerung an diese weihevollsten Stunden der Kindheit uns durchs ganze Leben hindurch begleitet, selbst dann, wenn des Lebens Winter uns schon den Schnee aufs Haupt gestreut hat. Nur einen Schmerz aber hat das Kind in diesen Tagen der Freude: der geliebte Lichterbaum verliert gar bald seine Nadeln und muß zu schnell seines Schmuckes entkleidet werden, um dann in einem dunkeln Winkel sein Dasein zu beschließen. Die blinkenden, blitzenden Augen der Kleinen aber verwandeln sich in bittende, und der Mund bettelt sehr beweglich: „Ach, Mütterchen, bitte, bitte, laß uns doch unsern Lichterbaum!“ Welch ein Mutterherz könnte nun dieser Bitte wohl widerstehen und nicht alles aufbieten, um den Baum recht lange im warmen Zimmer frisch zu erhalten? Und eine ganze Kleinigkeit gehört ja nur dazu, um ihn eine Reihe von Tagen den lieben Kindern zu erhalten. Das untere Ende des Stammes stecke man etwa 2—3 Ztm. durch den Fuß oder Untersatz der Tanne und stelle darunter eine tiefe Schale mit Wasser. Ein Schwamm, der die Schnittfläche des Baumes berührt, führt ihm nun stete Feuchtigkeit zu, die er aus der Schale aufsaugt, und der Baum bleibt, selbst im warmen Zimmer, lange grün und verliert keine Nadeln. Selbstverständlich muß das Wasser öfters nachgefüllt werden, denn die Tanne saugt davon recht viel auf. Der Kinder hellleuchtender Blick, ihre große Freude aber werden Dank genug für die kleine Mühe sein und auch die Großen einspinnen in den eigentümlichen, nicht erklärlichen, wunderlieblichen Weihnachtszauber.

Emma Kreuzahler.

Empfindliche Stoffe auf neu zu waschen.

„Wenn doch die hellen Sommerkleider, die zartfarbigen Blusen nicht gar so schnell schmutzten, denn das häufige Reinigenlassen in der chemischen Wäscherei ist doch allzu kostspielig!“ So hört man oft Frauen und Mädchen klagen. Und doch möchten sie alle die lichten Kleider nicht missen. Die strahlende Sonne, das Grünen und Blühen in der Natur fordern förmlich auf, uns in frohe, bunte Farben zu kleiden, die mit all der Schönheit draußen in Flur und Wald ein wenig harmonieren, und auch äußerlich der heiteren Stimmung, dem gehobenen Daseinsgefühl Ausdruck zu geben, die die Menschen im Sommer erfüllen!

Wie vielgestaltig ist die Mode! Für jeden Geschmack, für jeden Geldbeutel bietet sie etwas. „Freilich, der Stoff ist reizend, ob aber praktisch?“ meint zweifelnd so manche Mutter, wenn sie für die Tochter ein neues Sommerkleid auswählt. Und so sehnsüchtig und verlangend auch die Blicke des jungen Mädchens auf dem duftigen, zartgefärbten Stoffe ruhen, und mit wie großem Eifer sie auch für dessen Haltbarkeit und Waschechtheit eintritt, die erfahrene Mutter wählt einen derberen Stoff mit altbewährten Farben. Wie oft sind die Stoffe, die wir verwerfen, weil sie nicht auf gewöhnliche Art im Hause zu waschen sind, gerade die geschmackvollsten, und wir geraten in starke Zweifel, ob wir unserm guten Geschmack folgen oder nur nach praktischen Grundsätzen wählen sollen.

Ihr alle, die ihr zarte Farben liebt und feine Gewebe, kauft euch in Zukunft ruhig, was euch gefällt. Ihr könnt euch lange daran erfreuen! Es gibt ein einfaches Mittel, das eure Gewänder immer wieder in alter Schöne aus der Wäsche hervorgehen lassen wird, ohne Anforderungen an euren Geldbeutel zu stellen. Es heißt Mehlsuppe! Kalte, dünne Mehlsuppe, so viel, daß die zu waschenden Gegenstände reichlich davon bedeckt sind. Man läßt sie darin ein Weilchen liegen und wäscht sie dann ohne Seife durch, bis sie völlig rein sind, spült sie darauf mit kaltem Wasser zweimal nach und hängt sie zum Trocknen an einen schattigen Ort. Man nimmt sie ab, solange sie noch ein wenig feucht sind. Kann man die Sachen nicht sofort bügeln, so legt man sie zwischen weiße Tücher und rollt sie fest zusammen, daß sie feucht bleiben. Doch ist es vorzuziehen, sie möglichst bald fertig zu machen. Das Eisen zum Bügeln darf nicht zu heiß sein, weil sonst die Farben leiden; auch plättet man am besten zuerst auf der linken Seite und höchstens flüchtig auf der rechten noch einmal über. Die so gewaschenen Gegenstände behalten ihre frischen Farben und bekommen etwas Appretur, was sie wie neu erscheinen läßt. Auch zartfarbige Decken und Läufer kann man so waschen, wie auch hellfarbige Seidenblusen und Kleider. Die Mehlsuppe wird aus Weizenmehl gekocht, natürlich ohne Salz, und muß dünn und kalt sein.

Gertrud Küchler.

Wie behandelt man erfrorenes Obst?

Obst, welches in nicht heizbaren Räumen aufbewahrt wird, leidet gewöhnlich bei schnell eintretender Kälte vom Frost und wird dadurch ungenießbar. Betrübt steht dann die Hausfrau vor ihrem Wintervorrat und klagt seufzend: „Was fange ich nur damit an? Alles zu Gelee kochen kann ich nicht, dazu gebrauche ich zu viel Zucker, und sonst verdirbt es mir ganz und gar." Doch sei nur ruhig, du sorgsame Hausfrau, man kann das Obst wieder genießbar machen, und zwar auf folgende einfache Weise: Man läßt das nur leicht gefrorene Obst ruhig an seinem Aufbewahrungsort liegen, breitet saubere Leinentücher darüber und bedeckt das Ganze mit Betten. Unter dieser Decke taut das Obst ganz allmählich auf, ist nach einigen Tagen vollständig genießbar und hält sich lange Zeit tadellos, so daß es von frischem nicht zu unterscheiden ist. Meine Freundin lehrte mich diese einfache Methode, und sie hat sich auch bei uns vorzüglich bewährt. Vielleicht versucht es manch' sorgsame Hausfrau mit gleich gutem Erfolg. **E. Schulz.**

Allerhand für eine sparsame Hausfrau.

Schäle den Spargel von seiner Krone nach dem Schnitt hinunter.

Um gefrorene Eier wieder eßbar zu machen, vermische man „weiches" Wasser mit Salz und lege die gefrorenen Eier hinein.

Um auf die Tafel schöne weiße Eier zu bringen, reinige man sie mit Salz, Essig oder man wische sie mit dem Innern einer Zitrone ab. Erfolg garantiert.

Eiweiß darf nur in ganz trockenen Gefäßen geschlagen werden, sonst gibt es keinen festen Schnee. Eine kleine Prise Salz oder Zucker dazu gibt einen schnell zu schlagenden Schnee.

Salz bewahre man nie in Metallgefäßen auf, sondern nur in Glas-, Stein- oder Holzgefäßen.

Um Salatöl klar zu erhalten, tut man etwas Salz dazu. Dieses schadet dem Wohlgeschmack des Öles in keiner Weise.

September-Eier halten sich am besten für den Winterbedarf.

E. Kropp.

Selbstfärben von hellen Sachen.

Wohl manche von unseren lieben Leserinnen hat das eine oder andere helle Sommerkleidungsstück, das wegen seines verwaschenen Aussehens nicht mehr zu tragen ist. Sehr leicht kann man nun solche Sachen, namentlich weiße Kleider aus den verschiedensten Stoffen, wieder brauchbar machen, indem man sie etwas auffärbt. Ich verwende auf diese Weise meine Sommerkleider, die ich aufgefärbt zu Kinderkleidchen umarbeite. Womit wollen wir färben? Wir wollen sparen, nicht wahr, liebe Leserin. Wir sparen ja schon dadurch, daß wir die getragenen Sachen nicht einfach wegwerfen, sondern wieder nutzbar machen, aber wir wollen noch weiter sparen. Die ganze Sache soll uns weiter nichts kosten als etwas Arbeit. Ich nehme an, daß du dich gern der Mühe unterziehst, mir bei meiner Arbeit zu folgen. Während des ganzen Jahres hebe ich mir von

den Zwiebeln, namentlich von den dunkelroten, die ich in meinem Haushalt brauche, die Schalen auf. Habe ich nun z. B. ein Kleid, ein Tuch, oder sonst irgendeinen Gegenstand, dem ich gern eine andere Farbe geben möchte, so nehme ich entsprechend dem Quantum von Stoffen mehr oder weniger Zwiebelschalen, bringe diese in einem Topf zum Kochen, lasse sie etwa ½ Stunde kochen und schütte dann die Brühe durch ein Sieb ab, da keine Schalen in der Brühe verbleiben dürfen, die sich sonst an dem Stoff ansetzen und dunklere Flecken erzeugen. Diese Brühe verdünne ich etwas mit heißem Wasser, je nachdem ich einen helleren oder dunkleren Farbenton wünsche, bringe sie zum Kochen und lege dann die Stoffe, die vorher angefeuchtet sein müssen (jedoch nicht zu naß), ziemlich glatt in die Brühe und lasse das Ganze noch etwa ¼ Stunde kochen, setze den Topf ab und lasse die Stoffe in der Brühe erkalten. Nachdem die Stoffe herausgenommen sind, spüle ich sie mehrmals in klarem, kaltem Wasser aus und bringe sie auf Latten an der Luft zum Trocknen. Auf diese Weise kann ich eine Farbe erzielen, die vom hellen Creme bis zum Dunkelgelbbraun spielt, die sich, wie gesagt, nach dem Quantum der benutzten Schalen richtet. Das angenehmste ist dabei, daß die Sachen nicht im mindesten abfärben. Die Brühe kann man auch noch zu einer zweiten Färbung verwenden, sie gibt aber dann einen entsprechend helleren Farbenton. Probiert's nur einmal, gar bald wird's euch gelingen. Eine ähnliche Farbe kann man auch auf diese Weise erzielen, wenn man die Brühe der abgekochten grünen Schalen der Walnuß nimmt. Diese Farben gehen jedoch etwas mehr ins Gelbgrün über.

Wie spare ich im Sommer an Eis.

Der Winter, mag er noch so ein garstiger Geselle sein und von vielen Menschen nicht als Freund betrachtet werden, liefert uns doch etwas, was namentlich den Hausfrauen in heißen Sommertagen so vorzügliche Dienste leistet, nämlich das Eis. Zwar würde mancher mir entgegnen, daß man solches auf künstliche Weise herstellen kann. Doch was die Natur uns so reichlich spendet, ist doch das billigste. In der heißen Sommerzeit muß eine jede Hausfrau, mag sie noch so sparsam sein und jede unnütze Ausgabe vermeiden, zur Konservierung von Wirtschaftsvorräten Eis anschaffen, wenn sie nicht durch die Hitze diese verderben lassen will. Das wäre keine sparsame Hausfrau, die die wenigen Pfennige, die ihr das Eis kostet, in der Tasche behielte und sich der Gefahr aussetzte, einmal doch ihre Vorräte verdorben vorzufinden. Immerhin wird es ihr doch angenehm sein, wenn sie die Ausgabe für Eis vermindern kann.

Hierbei denke ich an solche Hausfrauen, die nicht im Besitze eines Eisschrankes sind. Die meisten Hausfrauen umgeben die Vorräte, die sie vor der Wärme geschützt wissen wollen, mit Eisstücken. Dadurch wird eine Menge Eis verbraucht. Vielmehr stelle man den Behälter mit den vor der Hitze zu schützenden Wirtschaftsvorräten, mag dieser eine Blechdose oder ein Steinguttopf sein, in eine Schüssel mit Wasser, dem man ein Stück Eis hinzusetzt. Wenn dieses geschmolzen, lege man ein anderes Stück hinein. Die Wärme, die von außen an das Wasser dringt, wird nämlich dazu verwertet, um das Eis zu schmelzen, so daß die Temperatur des Wassers, so lange sich noch Eis in ihm befindet, stets Null Grad beträgt und somit die Speisen vor dem Verderben schützt. Den gekauften Eisvorrat schützt man am besten vor dem Schmelzen dadurch, daß man ihn in Sägespäne legt und ihn mit einem Tuche bedeckt. Durch dieses Verfahren wird eine Hausfrau nur kaum die Hälfte des Eisvorrates verbrauchen, den sie sonst zu kaufen gezwungen war, und somit auch eine Wenigerausgabe haben. **A. Thal.**

Das Putzen mit Zitronenscheiben.

Zu den nicht gerade angenehmen häuslichen Arbeiten gehört das Schlösser- und Lampenputzen. Trotz Gas und elektrischen Lichts gibt es noch genug Haushaltungen, wo die Petroleumlampe der Lichtspender geblieben, ja auch wo man dem modernen Licht huldigt, stellt man die Petroleumlampe selten ganz außer Dienst. Gas und elektrisches Licht versagen bekanntlich bisweilen, und für manche Augen ist auch das Lampenlicht das zuträglichste, aber hell müssen sie brennen und blank müssen die Lampen geputzt sein. Das Putzen besonders muß sehr sorgfältig gemacht werden; wie leicht setzt sich das Putzpulver in den kleinen Löchern des Brenners fest, ebenso die Putzpomade; man mag sich noch so sehr in acht nehmen, zu vermeiden ist es nicht immer, und die dienstbaren Geister befleißigen sich auch nicht immer der nötigen Sorgfalt bei diesen Arbeiten.

Neulich im Kreise erfahrener Hausfrauen hörte ich von einem neuen Putzverfahren, das ich sofort probierte — und siehe da, es bewährte sich glänzend. Nur eine Zitronenscheibe und ein Tuch zum Nachreiben gebraucht man dazu. Man reibt mit der Scheibe die zu putzende Lampe oder die Schlösser ein und putzt dann mit dem Tuch trocken nach. Was sich vielleicht von der Scheibe loslöst, nimmt das Tuch leicht weg, und Lampe und Schlösser erstrahlen in hellem Glanz. An den Lampen verstopft sich auf diese Weise nichts, und die weißen Türen, die man oft noch in alten Häusern findet, bekommen beim Schlösserputzen keine Flecke, wie sie so leicht bei der Behandlung mit Putzpulver und Putzpomade entstehen.

Jedenfalls ist das ein sehr sparsames Putzmittel, da man alle abgeriebenen Zitronen auf diese Weise noch sehr schön verwenden kann. Ich kann es wirklich empfehlen und rate sehr dazu, es einmal zu probieren.

F. Stöckert.

Ausbesserungsmasse für weiße Emailwaren.

Der Stolz einer jeden Hausfrau, die auf Ordnung sieht, ist ihr Heim. Wenn alles sauber, alles in den Zimmern an Ort und Stelle steht, dann geht sie hinein in die Küche, um auch dort nachzusehen, ob die Küchenfee ebenfalls Sauberkeit und Ordnungsliebe gelernt hat. Einige Blicke der Hausfrau genügen, um sich von diesen Eigenschaften des Dienstmädchens zu überzeugen. Jede Hausfrau wird in ihrer Küche auch eine Anzahl von Emailwaren besitzen, und viele haben das weiße Emailgeschirr in ihre Küche eingeführt. Sehr häufig kommt es vor, daß die Emailmasse von den einzelnen Gefäßen ab-

platzt. Dann ist das Aussehen dieser Gegenstände nicht das beste, und einer eigenen Hausfrau werden diese Emailsachen dann gar nicht mehr gefallen. Diese Invaliden stören die Sauberkeit, die Harmonie, die sonst in der Küche herrschte, und darum werden diese Sachen oft durch neue ersetzt. Doch das tut eine sparsame Hausfrau nicht. Vielmehr sucht sie dem Emailgeschirr das frühere Aussehen zu verschaffen, und zwar dadurch, daß sie die wunden Stellen des Geschirrs mit einer selbstgefertigten Emailmasse bestreicht, die auf folgende Weise hergestellt und angewandt wird: Man zerreibe 2½ Gewichtsteile Damarharz und 2½ Teile Kopal zu feinem Pulver. Diesem werden 2 Teile venezianischen Terpentins und 2 Teile Weingeist zugesetzt, welche Mischung einen dicken Brei bildet. Diesem werden dann 3 Teile des feinsten Zinkweißes beigesetzt. Sollte diese Masse einen Stich ins Gelbe haben, so beseitigt man diese durch eine Spur von Berliner Blau. Dieses wird nun vorsichtig erwärmt, wobei der Weingeist entweicht. Es bleibt eine zähe Masse zurück, die man erkalten läßt und mit der man die wunden Stellen des Emailgeschirrs, die aber vor dem Anstreichen etwas erwärmt werden müssen, bestreicht. Das Emailgeschirr nimmt durch dieses Verfahren sein früheres Aussehen wieder an und es wird bei richtiger Zubereitung dieses Kittes nicht vorkommen, daß die aufgetragene Emailmasse abbröckelt. Die Hausfrau, die auf diese billige Weise zu einem sauberen Emailgeschirr gekommen ist, wird sich gewiß freuen, diese Invaliden durch neue nicht ersetzt und somit viel Geld gespart zu haben.

A. Thal.

Linoleum-Schrank-Einlagen.

Den jungen Bräuten und sparsamen Hausmüttern möchte ich raten, bei ihren Einkäufen von Linoleum für den Fußbodenbelag sich gleichzeitig möglichst viele kleine Linoleumreste mit beigeben zu lassen, welche ihnen der Händler gern um ein Geringes überläßt. Sie lassen sich im Haushalt vielseitig verwenden und schonen die Möbel ungemein. Zuvörderst bilden sie eine äußerst praktische Einlage zur Schonung des Holzes in den Küchenschränken und Schubläden. Ich versuchte es früher mit allem Möglichen, belegte die Fächer und Schübe zuerst mit Papier, welches aber in wenigen Tagen häßlich und unappetitlich aussah, auch die Bretter nicht genügend schützte, da es sich leicht verschob. Dann nahm ich weißen Schirting, hatte aber endlos viel Wäsche dadurch, ohne die Schränke lange sauber halten zu können. Nun kam Wachstuch an die Reihe. Dieses faßte ich an den drei Seiten mit farbiger Wollitze ein, während ich die vierte Seite vor dem Einfassen in gefällige Zacken schnitt und diese vorn herunterhängen ließ. Das bewährte sich schon besser. Natürlich mußte das Wachstuch öfter abgewaschen werden, und bald entstanden auch hier Risse und Brüche, kurzum, auch das Wachstuch machte die Arbeit des Einfassens und die Kosten nicht bezahlt, indem es bald unansehnlich und unbrauchbar wurde. Seitdem benutze ich Linoleum-Unterlagen, habe diese schon jahrelang und sie sind noch wie neu. Ich behandle sie ebenso wie meinen Fußbodenbelag. Wasche die Flecke naß ab, bohnere sie und wische sie zuweilen mit etwas Milch, wonach ich tüchtig trocken nachreibe. Doch nicht allein als Schrankeinlagen gebrauche ich Linoleum, sondern auch als Untersätze für Töpfe und Schüsseln, als Schutzdecke für den Küchentisch, wenn ich daran arbeite, außerdem als Schutzdecken für die Waschtische. Auch für den Eßtisch besitze ich Linoleumunterlagen in verschiedenen Formen für die heißen Schüsseln, für die Wasserflasche und als Schutz vor dem Sitz meines Kleinsten, der mir sonst das weiße Tischtuch bald schön verschmieren würde. Kurz, man bekommt der Linoleumreste niemals zu viel, sie lassen sich zu allen möglichen praktischen Schutzdecken und Möbelschonern verwenden.

Joh. Pels.

Ein Gegenstand für Kleidung: Strumpfbretter.

Wenn ich auch die Strumpfbretter nicht direkt zur Kleidung oder als Haushaltungsstück hier rechnen kann, so kann ich bei unserm Preisausschreiben für „Sei sparsam“ nicht unterlassen, auf unsere herrlichen, altbewährten Strumpfbretter hinzuweisen, die, so lange wir denken können, bei Großeltern und Eltern nie gefehlt haben und sicher von vielen lieben Hausfrauen gar nicht gekannt sind, die deshalb die Wohltat derselben und ihren Nutzen noch nie empfunden haben. Wir haben solche für männliche Füße, je zwei gleiche; hat man mehr Mannsleute im Hause, so müssen für jede Person zwei da sein. Ebenso haben wir Strumpfbretter für Frauenstrümpfe, solche für Kinder und für ganz kleine, für jede Person zwei Bretter. Man läßt sie beim Tischler oder Drechsler anfertigen, sie sind flach, etwa 1 oder 1½ Zentimeter stark und werden von Buchenholz hergestellt. Sind die wollenen Strümpfe, und nur für diese sind sie brauchbar, gewaschen, was stets zweimal in warmem Seifenwasser geschehen muß (sie dürfen niemals gespült werden), so zieht man sie warm und feucht gleich auf die Strumpfbretter, die rechte Seite nach innen und recht glatt. Den Rand, ist er zu lang, streife man nach oben nun. Nun muß man sich vorsehen, daß man je ein Paar gleiche zuerst über jedes der zwei Bretter zieht; denn man kann hernach noch ein zweites Paar gut über das eine ziehen und mittrocknen. So kann man auch kleinere Strümpfe zuerst überziehen und ein Paar für größere Kinder darüber ebenfalls mittrocknen. Im Winter kann man sie hinter den Ofen stellen, sie sind anderntags fertig. Dann ziehe man sie ab und trockne die anderen Strümpfe. Es ist jedoch sehr ratsam, die vorhandenen Löcher vorher zu stopfen, da sie beim Waschen sich stets vergrößern. Der Vorteil solcher Strumpfbretter wird bald der lieben Hausfrau einleuchten und dürfte eine angenehme und passende Mitgabe zu einem neu zu gründenden Hausstand, ein hübsches und praktisches Geschenk für einen älteren sein. Die Strümpfe halten viel länger bei Gebrauch der Strumpfbretter und filzen nicht. Besonders möchte ich nochmals auf das rechtzeitige Stopfen der Löcher hinweisen, auch möchte man die Dienstboten dazu anhalten. Drollig ist die Redensart: „Wer dir Tür vergißt zu schließen, hat sicher Löcher in den Strümpfen!“ Wir haben schon jedesmal ein Mädchen von der Untugend des Türenauflassens damit kuriert. Zuerst zuckt sie ganz verblüfft, woher man das wohl weiß, und da es meist der Fall ist, wird sie nicht nur die Tür immer schließen, sondern auch die eigenen Löcher bald stopfen. So hilft man zu Ordnung und Sparsamkeit.

Klara Riebe.

H.

Alte Möbel aufzufrischen.

Wie oft ist man, besonders in älteren Haushaltungen, im Besitz von Möbeln, deren einstmals schönes Aussehen im Laufe der Zeit und im täglichen Gebrauch verblichen ist und die aus Sparsamkeitsrücksichten, oder weil sie gewissermaßen liebe, unentbehrliche Hausgenossen geworden sind, noch nicht in die Rumpelkammer verbannt werden sollen. Auch bei Renovationen von Wohn-, Kinder- und Schlafzimmern gibt man gern den durch den Gebrauch mitgenommenen Möbeln ein besseres Aussehen. Aus der Hand des Tischlers oder Malers kehren sie ja dann allerdings im neuen, glänzenden Gewande zurück, doch sind nicht unerhebliche Kosten damit verbunden. Dort, wo man gezwungen ist, sparsam zu wirtschaften, wird man diese Mehrausgabe meist scheuen, doch kann sich in derartigen Fällen die praktische Hausfrau selbst helfen, indem sie die alten Möbel mit eigener Hand auffrischt. Sie braucht sich zu diesem Zwecke nur in der Drogerie oder Farbenhandlung braunen Möbelpolituriack zu kaufen und mit Hilfe eines nicht zu kleinen Pinsels die Schränke, Tischchen, Stühle usw. zu überstreichen, natürlich möglichst gleichmäßig und der Holzrichtung entsprechend. Die auf diese Weise renovierten Möbel sehen recht gut aus, glänzend dunkelbraun, und da der Spirituslack rasch trocknet, können sie schon am nächsten Tage wieder benutzt werden; sie eher zu gebrauchen — das sofortige Trocknen des Anstrichs verleitet dazu — ist nicht ratsam, da dann leicht unblanke Stellen entstehen und der Lack viel länger sein schönes Aussehen bewahrt, wenn er ordentlich erhärten kann.

Da ein derartiges Auffrischen der Möbel, abgesehen von der geringen Mühe, sehr billig ist — für 1 Mk. bis 1,50 Mk. brauner Möbellack reicht für eine ganze Anzahl Möbel aus — läßt sich vielleicht manche sparsame Hausfrau dadurch zu einem Versuch verlocken, der hoffentlich zur vollsten Zufriedenheit ausfällt. **H. Straube.**

Selbstreinigen von weißen Strohhüten.

Alljährlich, wenn zur Lenzeszeit die gütige Sonne ihre Strahlen wärmer zur Erde sendet, kann man so manche Hausfrau seufzen hören, weil die schöne Jahreszeit mit ihren vielen Auslagen große Anforderungen an die Wirtschaftskasse stellt. Was gibt es da nicht alles schon für unsere Kinder zu besorgen! Ein jedes möchten wir doch zierlich und nett ausstaffieren. Eine kluge und sparsame Mutter weiß sich dabei in jeder Weise zu helfen, um die Auslagen möglichst zu beschränken und doch ihre Lieblinge sauber und hübsch gekleidet erscheinen zu lassen. Wieviel läßt sich z. B. nicht in Hüten ersparen, wenn man sie geschickt zu reinigen und zu garnieren versteht. Wenn man beim Einkauf auf gutes, festes Strohgeflecht, z. B. Florentinerart, achtet, kann man mehrere Jahre daran tragen. Die Reinigung ist höchst einfach. Man befeuchtet zu diesem Zwecke den weißen Strohhut mit dem ausgepreßten Zitronensafte und reibt ihn darauf tüchtig mit Schwefelblüten ein, von welchen für wenige Pfennige in jeder Apotheke oder Drogerie ein bedeutendes Quantum verabreicht wird. Wenn der Hut vollständig trocken ist, wird er abgebürstet und das Geflecht erscheint dann wieder tadellos weiß. Nach dieser Methode verfahre ich schon mehrere Jahre, und ich kann sie allen werten Leserinnen nur bestens empfehlen.

Thea Miller.

Ameisenplage.

Unter welche Überschrift soll ich wohl die greuliche Ameisenplage stellen? Ich wüßte es hier nicht zu sagen. Sie ist weder ein Genuß- noch ein Nahrungsmittel, ist weder schön und gehört, Gott sei Dank, noch nicht zur Wohnungseinrichtung.

Die Wirte, die die Wohnung vermieten, wissen natürlich ganz genau, daß in der Speisekammer, die sie mit vermieten und so gut anpreisen, zu gewissen Zeiten, namentlich bei Frühlingsanfang, Ameisen in großen, ungezählten Haufen erscheinen werden. Sie hüten sich wohl, es zu sagen, und überlassen diese Erfahrung ohne Warnung gern dem Mieter. Meist sind sie bei großer Klage sehr überrascht, als hätten sie keine Ahnung davon. So ging es mir. Die Wohnung war ganz nach unsern Wünschen, ebenso erschienen Küche und Speisekammer tadellos. Im Winter war gar nichts zu bemerken. Da kam der liebe Frühling und mit ihm entsetzlich und überraschend die Ameisen, wimmelnd, kribbelnd!

Wie so gern aßen wir Backpflaumen, welche aus Gesundheitsrücksichten vorzüglich sind, namentlich für alte Leute, die sich nicht mehr so viel Bewegung im Freien machen können. Wir wuschen sie abends tüchtig und weichten sie dann in Wasser ein. Mit demselben Wasser aufgesetzt, Zucker und manchmal ein wenig Zitronenschale, kochen sie so schneller weich, man braucht also dann weniger Feuerung, da sie nicht lange zu kochen brauchen. Dies ist also auch eine Ersparnis! Also ich hatte gerade meine Portion für einige Tage fertig. Nachdem sie ausgekühlt, wurde sie in die Speisekammer als herrlicher Vorrat bugsiert. Na, mein Gesicht hätten Sie, verehrte Leser, sehen sollen, als ich sie zum Genuß auf den Tisch bringen wollte! Das war kein Genuß; drin, drum und drüber lagen und krochen viele, viele Ameisen.

So etwas hatte ich noch nie erlebt. Die Tiere schienen gern Pflaumen zu mögen, und wie ich hernach erfuhr, überhaupt alles süße Zeug, wie Honig, Zucker, Sirup und Eingemachtes. Diese Pflaumen konnten wir nicht mehr genießen.

Ich ging zum Apotheker oder Drogisten, der verabreichte mir Alaun. Das streute ich in alle Fugen, auf Papier und rings um die Bretter. Ich habe danach kaum wieder eine Ameise gesehen. Doch muß ich sagen, daß ich das eben genannte Süße, auch Pflaumen, niemals wieder frei hinstellte, sondern ein kleines Schränkchen anschaffte mit allerfeinstem Drahtgitterchen, hinter das ich noch festen Mull zog. Unsere Wohnung, wie Speisekammer lagen zu ebener Erde, nicht unterkellert, und da hieß es, daß sie sich dort eher einfinden, als wenn man oben wohnt. Also, Alaun ist ein gutes Mittel gegen die Ameisenplage.

Klara Riebe.

Behandlung und Pflege der Haustiere.

Vor einigen Jahren war ich bei meinem Patenkinde — Tochter meiner liebsten Freundin und Jugendgespielin — die seit 2 Jahren an einen Landwirt verheiratet ist, auf mehrere Tage zu Besuch. Als kundige Landwirtin sah ich mir mit regem Interesse den neuen Haushalt an, denn in Wahrheit hatte ich heimliche Sorge, wie das junge Ding sich im Landhaushalt würde zurechtfinden, das als Stadtkind mit 18 Jahren auf einem Rittergute die Wirtschaft gelernt und sich schon ein Jahr später verheiratet hatte. Doch welche angenehme Überraschung und Herzensfreude wurde mir zuteil, einen bis ins kleinste geordneten Haushalt vorzufinden! Die Wohnräume waren einfach und behaglich, doch entbehrten sie der Schönheit nicht, denn die ganze Ausstattung wirkte harmonisch. Ich

ſchwieg vorläufig und bewunderte im ſtillen die Vielſeitigkeit der jugendlichen Hausfrau — — ja, die Jugend mußte heutzutage die Weisheit mit Löffeln genießen, denn was ich alte Frau mir durch jahrelange Ausübung und Erfahrung angeeignet hatte, das fand ich hier alles im jungen Haushalt verkörpert vor. Am Abend, als alle Pflichten abgetan, zeigte mir das roſige Frauchen verſchiedene ſelbſtverfertigte, niedliche Sächelchen, die alle zur Ausſtattung eines Babies gehörten, welches ſpäter erwartet wurde.

Nun hielt ich mich nicht länger und platzte los: „Aber Gretel, Kind, ſage mir bloß, wo nimmſt du all die Zeit her, ſo feine Häkelarbeiten und Stickereien fertig zu bringen und dann den Haushalt in lobenswerter Ordnung zu halten? Sage bloß, wer hat dich all die Weisheit gelehrt?“ — Da lächelte das liebe Kind ſo freudig und ſtolz. „Ja, ja, Tante, wenn ich meinen guten Hausgeiſt nicht hätte, dann wär's mir oft ſchlimm ergangen!“ — „Deinen Hausgeiſt? Ja, wer iſt es denn, wo ſteckt er denn?“ — Lächelnd langte die junge Frau ein Buch aus dem Bücherbord und reichte es mir. „Hier, Tante, iſt mein guter Hausgeiſt, deſſen Hand mir in allen Haushaltsnöten den richtigen Weg zeigt.“ — „Sei ſparſam! herausgegeben von Anny Wothe“, leuchte mir von der geſchmackvollen Einbanddecke verheißungsvoll entgegen. Da von der hochverehrten Herausgeberin mehrere Bücher in meinem Beſitz ſind, öffnete ich höchſt intereſſiert das Buch, und der Inhalt feſſelte mich, denn gleich köſtlichen Perlen reihte ſich eine verſtändnisvolle Belehrung an die andere — ein guter Ratſchlag an den andern. Nun ging mir ein Licht auf, nun wußte ich, aus welcher unverſiegbaren Quelle mein Patenkind ſeine Weisheit ſchöpfte. „Das erſte Weihnachtsgeſchenk meines Heinz, Tante, das mir ſchon ſegensreich geworden.“ — „Ja, das ſcheint wirklich etwas Vollkommenes zu ſein, Kind!“ — „Vollkommenes? Für meine Stadtſchweſtern — ja, Tante, aber nicht für uns Landwirtinnen! Enthielte es nur etwas über die Pflege junger Haustiere, wie dankbar wäre ich dafür, da Heinz und ich gleich unerfahren darin ſind.“ — „Aber Kind, ſo etwas gehört doch nicht ins Haushaltungsbuch, dazu ſind doch die Tierarzneibücher!“ — „Doch, Tante, einige Hausmittel aus Großmutters Zeiten gehörten wohl hinein, denn ſie ſind oft mehr wert als alle tierärztliche Weisheit; jene hat man gleich zur Hand, dieſe müſſen erſt ſtundenweit aus der nächſten Stadt geholt werden, und wie kann eine Frau im ländlichen Haushalt wohl mehr ſparen, als wenn ſie ſich um das Gedeihen des Jungviehes kümmert, denn das bedeutet ja die Exiſtenz des Landmannes! Höre nur: Letztes Frühjahr hatten wir 10 junge Ferkel; in den erſten Wochen gediehen ſie, zu unſerer Freude, prächtig und ſpäter ſind ſie alle an Durchfall zugrunde gegangen; das war ein Verluſt von 200 Mark, denn das Stück koſtete 20 Mark. Eine harte Nuß für uns!“ — „Tatet ihr denn nichts dazu, die Tiere zu retten?“ — „Allerdings, aber wohl zu ſpät; denn als die beiden erſten krepiert waren, ſah Heinz im Tierarzneibuch nach, holte auch Verſchiedenes aus der Apotheke, doch nichts half, jeden Morgen lagen einige Tiere verendet im Stall.“ Wohl wußte ich den Verluſt zu ſchätzen, da die jungen Leute unter höchſt ſchwierigen Verhältniſſen den Beſitz übernommen, und als ich von der Reiſe zurück kam, war mein erſtes, aus meiner langjährigen Erfahrung ein kleines Heft über Behandlung und Pflege junger Haustiere zu ſchreiben und es meinem Patenkinde zuzuſchicken, was mir unbegrenzte Dankbarkeit eingetragen, denn dank der guten Ratſchläge gedeiht das Jungvieh vortrefflich und war noch kein Verluſt zu beklagen, wie mir die jungen Leute wiederholt mitteilten.

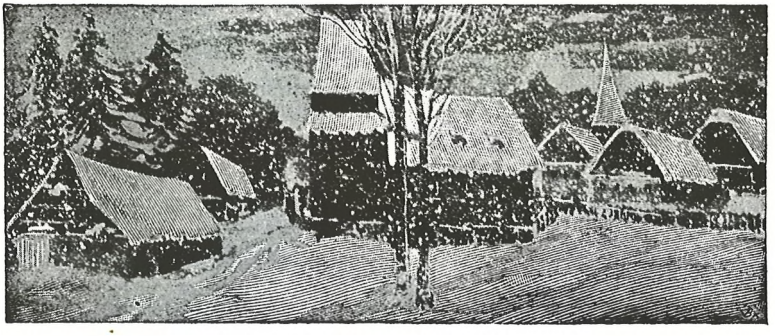
Und abermals iſt ein Ruf durch die deutſchen Lande erklungen, um Beiträge für die zwölfte Auflage des wertvollen Buches „Sei ſparſam“ zu ſammeln. Die hochverehrte Herausgeberin ſtrebte nach Vollkommenem, das Buch ſoll immer vielſeitiger und nutzbringender ausgeſtaltet werden. Tauſende deutſcher Frauenhände werden — den emſigen Bienen gleich — zuſammentragen, was nach ihrer Meinung für des Hauſes Wohl erforderlich. Ein ſolcher Ruf iſt auch an mein Ohr gedrungen, auch ich möchte mein Scherflein, zum ſpeziellen Wohle der jungen Landfrauen, beitragen und bitte um gütige Rückſichtnahme.

Beginnen wir mit dem Federvieh: Sorgt man für trockene, saubere Ställe, die täglich mit Sand oder Holzasche ausgestreut werden, auch für sauberes — im Winter lauwarmes — Trinkwasser und das nötige gesunde Futter, so kommen im Federviehstall selten Krankheiten vor. Außer dem nötigen Körnerfutter, welches aus Gerste oder Mais besteht, gebe man den Hühnern täglich eine Schüssel gekochte, zerkleinerte Kartoffeln, mit etwas Schrot und phosphorsaurem Kalk vermengt; letzterer verhütet das schalenlose Eierlegen, welches sonst häufig in der Legezeit eintritt. Den jungen Küchlein, die nach drei Wochen Brütezeit ausschlüpfen, reicht man in der ersten Zeit Bruchreis oder Grütze, später etwas Weizen — wenn's der Hausherr erlaubt. Den jungen Enten und Gänsen, die nach vier Wochen ausschlüpfen, gebe man in der ersten Zeit zerdrücktes Schwarzbrot mit abgekäster saurer Milch vermengt, später zerkleinerte Kartoffeln mit Weizenkleie. Letztere beiden Arten hüte man in der ersten Zeit vor Nässe und sorge, daß sie nicht von einem Regenschauer überrascht werden. Beginnen sie mit dem Zufedern, so sind sie schon widerstandsfähiger.

Wenden wir uns nun der Schweinezucht zu. Man sorge für luftige Ställe und trockne Streu, lasse im Schweinehaus auch jedes Frühjahr alle Wände kalken, wodurch etwaige Pilze und Krankheitskeime zerstört werden. Die schlimmste Krankheit der Ferkel ist der Durchfall, hemmt man ihn nicht, so gehen alle zugrunde. Nach 3 Wochen, wenn die kleinen Tiere abseits laufen und anfangen, sich selbst Nahrung zu suchen, in der Streu umherfressen und womöglich Jauche aufsaugen, stellt er sich gewöhnlich ein. Man bestreue den Stall dick mit Sand und Holzasche und gebe ihnen dick gekochte Buchweizen- oder Gerstengrütze, entziehe der Sau etwas Futter, damit die Ferkel gezwungen sind, die dargereichte Nahrung zu nehmen, um ihren Hunger zu stillen, so ist der Magen in einigen Tagen wieder in Ordnung und das Übel gehoben. Nun kann man mit dem Füttern von Brot, zerkleinerten, gekochten Kartoffeln und dicker Milch mit lauwarmem Wasser vermischt, beginnen. — Im Hochsommer stellt sich zuweilen bei den Mastschweinen die gefährlichste der Schweinekrankheiten, der Rotlauf, ein. Das Tier frißt nicht, liegt und streckt die Schnauze in die Streu, zuweilen zeigen sich auch schon rote Flecke auf dem Körper. Das sicherste Mittel dagegen ist Pferdedung, womit das kranke Tier ganz zugepackt wird, was man täglich mehrere Male erneuert. Reicht dem Tiere nur etwas Milch mit lauwarmem Wasser und einem Eßlöffel Glaubersalz. Wendet man dies einfache Mittel rechtzeitig an, so ist das kranke Tier nach einigen Tagen gesund.

Bei der Kälberaufzucht ist der Durchfall auch die häufigste Krankheit. Man schüttet ein Schnapsglas Kornbranntwein und eine Messerspitze geschabte Kreide in eine kleine Flasche, gibt es dem kranken Tiere ein und wiederholt dies täglich, bis die Krankheit gehoben ist. Den jungen Kälbern gebe man täglich dreimal lauwarme Muttermilch. Man beginne mit ¼ Liter und hüte sich in den ersten zwei Wochen vor einem Zuviel, wodurch der Durchfall herbeigeführt wird.

Agnes Bremer.



Haltet Ziegen!

Für Leute, welche in großen Städten zur Miete wohnen, ist es schwer, sich Haustiere zu halten. Sie haben keinen Platz zur Verfügung, den sie den Tieren anweisen könnten. Höchstens könnten Parterrebewohner noch eine Stallung herrichten in einem Holzverschlag, Remise usw. Die Ziege ist sehr bescheiden und beansprucht keine großen Räume. Sie ist mit einem trockenen, warmen Plätzchen zufrieden und begnügt sich mit den Abfällen aus der Küche, aus denen man ihr eine lauwarme Tränke bereitet. Selbstverständlich muß aber auch Heu dabei gefüttert werden, das man am besten abwechslungsweise reicht. Je mehr Abwechslung nämlich die Ziege im Futter hat, desto gesünder und ergiebiger im Milchertrag wird sie sein. Mais- und Erbsenmehl, eingeweichtes Brot, gekochte Kartoffeln verwendet man ebenfalls zur Tränke. Die Ziege muß einen Raum zur Bewegung im Freien haben, vielleicht ist dies im Gärtchen oder Hofe angängig, wo man sie täglich ein- oder zweimal ein Viertelstündchen herumlaufen läßt. Wer auf dem Lande und frei wohnt, wird sich mit leichter Mühe der rationellen Ziegenzucht widmen können. Es ist nämlich ein Segen für jedes Haus und besonders für kinderreiche Familien, wenn man Ziegen hält. Die Ziege ist sehr gewinnbringend im Milchertrag, sie liefert durchschnittlich bis zu 3—4 Liter Milch täglich bei guter Fütterung. Diese Milch ist wertvoller und gesünder als Kuhmilch. Sie enthält mehr Nährstoffe und ist für Blutarme und Kinder ein vorzügliches Nahrungsmittel. Ziegenmilch ist sehr wohlschmeckend, wenn die Ziegen reinlich gehalten werden. Der unangenehme Geruch der Ziege kann überhaupt nur dort vorkommen, wo die Ziege nicht täglich geputzt wird. Jeden Morgen sollte sie gebürstet oder abgerieben werden, und die Streu ist zweimal täglich zu erneuern. Am besten ist Torfmull als Streu, denn sie nimmt gar keinen großen Raum ein und kann in Säcken aufbewahrt werden. Torfmull nimmt ferner alle Feuchtigkeit besser auf und ist deshalb dem Stroh oder der Laubstreu vorzuziehen.

Überall in allen Gegenden haben sich Genossenschaften für Ziegenzucht gebildet. Man erfrägt deshalb am besten alles Nähere bei der heimischen Vereinigung betr. Wahl der Ziegenrasse und Aufzucht. Die Schweizerziege, sog. Saaner, wird allgemein gelobt und zur Zucht empfohlen. Junge Ziegen liefern schmackhafte Braten, wenn man sie 6—10 Wochen alt werden läßt und gut füttert. Das Halten der Ziegen bedeutet für viele Familien Wohlstand und Gesundheit, und es wäre deshalb zu wünschen, daß die Ziegenzucht immer mehr in Aufnahme auch bei besseren Familien käme. Ein Segen wäre es besonders für alle Kinder, die bei Ziegenmilch vorzüglich gedeihen. Zur Blutbildung ist sie nicht hoch genug anzuschlagen.

Frau Charlotte Meyer-Krafft.

Ausnutzung eines kleinen Gartens.

Eigner Herd ist Goldes wert! sagt das Sprüchwort, und in demselben Sinne könnte man variieren: Eignes Land ist Glückes Pfand. Mit dem Lande soll nun nicht ein großes Rittergut gemeint sein, denn davon könnte man wieder sagen: Je mehr Ehr', desto mehr Beschwer. Nein, ein Gärtchen ist damit gemeint, ein stilles Fleckchen Erde, das vom Lärm der Straßen nicht berührt wird, wo Gottes liebe Sonne auf weichen, duftenden Erdboden scheint und darauf Leben wachruft, allerlei buntes, grünes, lustiges Leben. Solch ein Stückchen Land sein eigen zu nennen, dort Frühlings- und Sommerluft zu atmen, darin zu arbeiten nach Herzenslust, das entzieht den Lichtbade- und Kaltwasser-Heilanstalten die Gäste, das erspart Doktor- und Apothekerkosten und erfüllt das Herz wieder mit kindlicher Liebe zu Gott und seiner Schöpfung.

Nun ist leider das Fleckchen Erde, welches mancher sein eigen nennt, gar winzig und klein, und viel läßt sich nun einmal nicht darin pflanzen. Da hat man noch keinen Sellerie-, kein Blumen- oder Rosenkohl-, kein Kohlrabi- und Spinatbeet usw. Es ist alles besät, und dichter lassen sich die Reihen nicht ziehen; jeder weitere Wunsch wird mit Seufzern unterdrückt. Aber nicht doch, nur Mut gefaßt, es geht schon noch etwas hinein. Man hat da Zwiebeln, Möhren, rote Rüben, Petersilie, Majoran usw. hübsch in Reihen gesät; ei, wie wäre es, wenn man vor dem Reihenziehen erst das ganze Beet mit Samen besäen möchte, dessen Pflanzen nach einigen Wochen ausgezogen und versetzt werden müssen? Das geht nicht, weil man dann aus den Reihen den Samen wieder herunterscharrt? — Freilich, das muß man wohl tun, aber die paar Pfennige Unkosten bekommt man ja zehnfach wieder heraus. Ich mache es jedes Jahr auf diese Weise und habe mein Lehrgeld bei einer alten, erfahrenen und praktischen Wirtin gezahlt. Also man säe Samen von Kohlrabi, Weißkohl, Wrucken, Runkeln, Wirsing- und Rosenkohl über das ganze Beet, ziehe dann Reihen und säe in diese die stehenbleibenden Gewächse. Nach einigen Wochen bedeckt sich das Beet gleichmäßig mit jungem Grün. Vorläufig hat noch alles Platz und Nahrung, und bald sind die versetzbaren Pflanzen so weit, daß man sie entfernen kann. Nun pflanzt man sie aus, entweder auf noch freigelassenen Acker, oder auf Stellen, wo nichts aufgegangen ist, und die sonst leer stehen würden. Nur Gurken-, Erbsen- und Bohnenbeete müssen frei bleiben. Gänge im Garten besetze man am Rande mit Schnittlauch und Kopfsalat, welcher versetzt ganz wundervolle Köpfe liefert. — Also: probieren geht über studieren — und Glück auf! **Marie Walter.**

Balkonschmuck.

Die sparsame Hausfrau sucht immer das Angenehme mit dem Nützlichen zu verbinden. Da hat sie nun einen Balkon an ihrer Wohnung, und schon reift der Plan in ihrem Geiste, den Balkon nicht nur hübsch, sondern auch gewinnbringend zu bepflanzen. Blumen, ja die hätte sie wohl sehr gern, und sie hat es auch schon versucht, aber da der Balkon stundenlang der glühendsten Sonne ausgesetzt ist, verbrennt bald alles, sogar Kresse wollte nicht gedeihen. Schlaff und versengt waren die Pflanzen trotz eifrigen Gießens. Endlich — so ganz ohne Schmuck, ohne sommerliches Grün sollte doch ihr kleiner Garten nicht sein — kam sie auf einen Gedanken. Sie ließ frischen Boden in die Kästen füllen und kaufte ein Päckchen Tomatensamen für zehn Pfennige in der Samenhandlung. Natürlich wählte sie eine rasch wuchernde Sorte, welche die kleinen, eiförmigen Früchte trägt, und siehe da, die Tomaten vertrugen die sengenden Sonnen-

strahlen. Nach einigen Wochen rankten sie sich um das Gitter, und bald blühten sie über und über. Welche Freude, als die Früchte heranwuchsen! Alt und jung überzeugte sich oft am Tage, ob auch die Ernteaussichten gut seien, und wie herrlich prangten dann später die leuchtend roten Früchte in dem dunklen Grün.

Die Tomate wird in unserer Küche eigentlich noch viel zu wenig geschätzt, und doch wie herrlich schmeckt eine Tomatensuppe oder Sauce; und gar oft, wenn die Früchte von eigener Zucht stammen, da schmeckt es doppelt gut. Auf einem sonnigen Balkon gedeihen die Tomaten ganz besonders; sie brauchen keine besonders gute Pflege — Sonne und Wasser, das ist das einzige, was sie brauchen. Als wir noch einen Garten hatten, durften die Tomaten darinnen nie fehlen. Nun ziehen wir sie auf dem Balkon unserer Wohnung.

Wem es zu viel Mühe macht, sich aus den Samenkörnern die Pflänzchen aufzuziehen, der kann sich für ein paar Pfennige Tomatenpflanzen bei dem Gärtner kaufen. Anfang Mai bekommt man schon recht hübsche Pflanzen. Bedingung ist, daß man nicht zu viel Pflanzen in einen Kasten setzt, da die Tomate sich ungeheuer ausbreitet. Zieht man die Pflanzen aus Samenkörnern, muß man diese natürlich schon im April legen und die Aussaat unter Glasscheiben sehr feucht und warm halten. Wer also einen sonnigen Balkon besitzt und mit der Blumenzucht kein rechtes Glück hat, der pflanze oder säe Tomaten, und dann wird man sich freuen, in welch kurzer Zeit der Balkon grün sein wird, und später über die herrlichen, nützlichen Früchte.

Für dieses Jahr komme ich wohl mit meinem Vorschlage etwas zu spät, aber vielleicht erinnern sich zum kommenden Frühling die verehrten Leserinnen meines heute gegebenen Rates, einen sonnigen Balkon hübsch, billig und nutzbringend zu bepflanzen.

Martha Stein.

Den Geruch der Rosen zu erhöhen — den Ertrag der Erdbeeren zu vermehren!

„Das ist doch unbestritten wahr, liebe Frau Inspektor: die Rosen in Ihrem Garten duften stärker, als die in unserem. Ich möchte gern wissen, woher das kommt; das ist doch die reine Zauberei." — „Nur scheinbar, denn sie läßt sich erklären. Sie können Ihre Rosen auch so verzaubern, liebe Frau Doktor, wenn Sie wollen." — „Wenn ich will? Ei, natürlich will ich, wenn Sie mich in Ihr Geheimnis einweihen wollen." — „Auch kein Geheimnis ist's, denn wir haben schon einigen unserer Freunde dies einfache Verfahren, den Geruch der Rosen zu erhöhen, mitgeteilt. Es besteht darin: Unter die Wurzeln der Rosenstöcke legt man Wurzelknollen und Blätter der gewöhnlichen Zwiebel, zerschnitten als Dünger. Dadurch werden die Stöcke nicht nur namhaft gekräftigt, sondern die Rosen erhalten auch einen weit stärkeren Geruch. Wenn die Rosen in einem Gemüsegarten stehen, so braucht man zu diesem Zwecke nur einige Zwiebeln um die Stöcke herumstecken. Das ist der ganze Zauber, meine liebe Frau Doktor." — „Ich bin Ihnen sehr dankbar für die Aufklärung. Als Revanche sollen Sie auch von mir erfahren, wodurch der reiche Erdbeer-Ertrag erzielt wird, um den man uns so oft schon beneidet hat. Die Erdbeeren sind nämlich große Freunde der Reinlichkeit, und deshalb sind wir darauf bedacht, sie stets von allem Unkraute frei zu halten. Zum Dank dafür wachsen und tragen sie weit kräftiger und mehr. Ja, die Pflanzen sind dankbar für jede Sorgfalt, die wir ihnen angedeihen lassen."

Anna Bormann.

Sprüche für den Wäscheschrank.

Ein wohlgefüllter Wäscheschrank ist wohl der Ehrgeiz einer jeden Hausfrau. Auch auf die äußere Ausstattung wird viel Wert gelegt. Allerliebst nehmen sich gestickte Spruchstreifen aus; anbei folgen einige Sprüche, welche sich vortrefflich für jeden Wäscheschrank eignen:

Es schnurrt das Rädchen,
Es dreht sich das Fädchen,
Um köstliches Linnen
Dem Haus zu gewinnen.

Geblüht im Sonnenwinde,
Gebleicht auf deutscher Au,
Ruht sicher es im Spinde
Als Stolz der deutschen Frau.

Blitzblank des Spindes Holz,
Das Linnen blütenrein —
Das soll der Hausfrau Stolz,
Der Hausfrau Freude sein.

E. L.

Was Mütterlein mir einst beschert,
Halt' ich in diesem Schranke wert,
Soll glatt und fein geordnet sein,
Wie's einstens hielt mein Mütterlein.

E. Kropp.

Fleckenreinigung.

Mancher Groschen, manche Mark wird das Jahr hindurch in einer größeren Familie an Reinigungsanstalten bezahlt, welche eine sparsame Hausfrau gar leicht erhalten kann. Wegen einiger Flecke, welche das Kleidungsstück sofort häßlich erscheinen lassen, möchte es zur Reinigungsanstalt gebracht werden. Oft hört man auch die Klage: „Ich würde die Flecke gern selbst entfernt haben, wenn ich nur wüßte: wie und womit?“ Dieses nun etwas zu erläutern, sei der Zweck folgender Zeilen.

Ehe man an das Entfernen der Flecke geht, ist es unbedingt erforderlich, das betreffende Kleidungsstück durch Ausklopfen und trockenes Ausbürsten gründlich vom Staub zu reinigen. Ferner müssen Lappen (nur solche, welche nicht färben, dürfen benutzt werden) und Bürsten vollständig sauber sein, namentlich lassen die letzteren oft zu wünschen übrig und sollten vor der Benutzung stets erst gewaschen und getrocknet werden; eine größere harte Zahnbürste oder Nagelbürste eignet sich dazu am besten. Zu feineren, leichten Stoffen nimmt man einen weichen Lappen.

Von großer Wichtigkeit ist, wenn man weiß, wovon die Flecke herrühren, um sofort mit dem geeignetsten Mittel vorgehen zu können. Ein Universalmittel, welches jeden Fleck beseitigt, wie solche vielfach angepriesen werden, gibt es nicht, denn so verschiedenartiger Natur die Flecke, so verschieden sind auch die Mittel zu ihrer Entfernung. Als Hauptmittel zur Entfernung von Flecken gilt das Benzin, denn es löst und beseitigt Fette und Öl, doch ist es ratsam, damit nicht zu sparsam umzugehen, damit der Fleck gehörig gesättigt wird und sich auflösen kann; hierauf hängt man das Kleidungsstück an die Luft. Ölfarbenflecke beseitigt man mit Terpentin, sind solche sehr fest und alt, mit ein wenig Schwefeläther oder Chloroform, doch darf dies nur im Freien und wegen seiner Leichtentzündbarkeit niemals bei brennendem Licht angewendet werden. Auch Karbolsäure leistet gute Dienste; man tränkt einen Lappen damit, reibt den Fleck tüchtig ab und wäscht mit Seifenwasser nach.

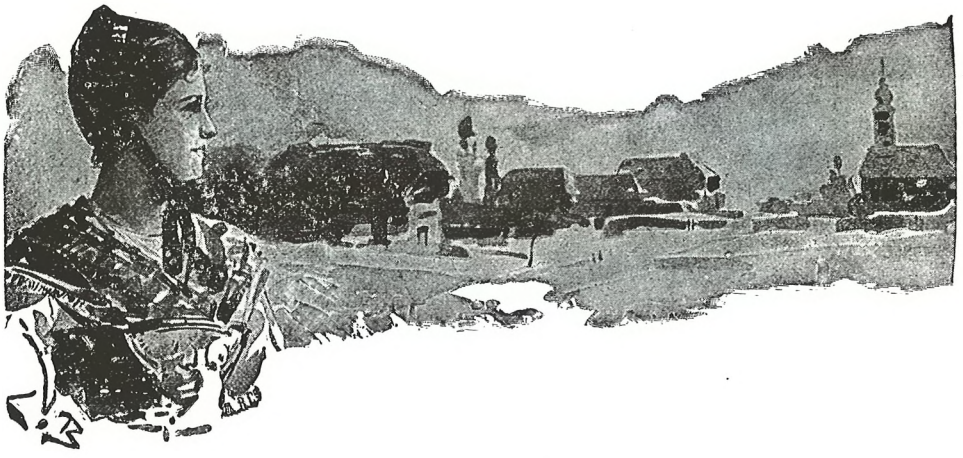
Wachs- und Stearinflecke: Man legt ein Löschblatt darauf und streicht mit einem heißen Eisen darüber; ist dadurch ein Glanzfleck entstanden, so nimmt man einen nassen Leinenlappen, legt ihn über den Glanzfleck und bügelt nochmals darüber.

Zur bequemen Übersicht, und um bei Bedarf sofort das rechte Mittel anwenden zu können, fertige man sich folgende Tabelle, und bringe diese im Waschraum oder in der Küche an geeigneter Stelle an, den Rahmen versieht man mit Brandmalerei oder Kerbschnitzerei oder dergl. und erhält damit zugleich einen hübschen Wandschmuck.

Mittel zur Fleckenreinigung.

Flecken von:	aus Leinen	Baumwolle	Wolle	Seide
Fett und Öl	Seifenwasser	Laues Seifenwasser, Gallseife	Benzin, Salmiakgeist, Seifenwasser	Benzin, Äther, Salmiakgeist, Kreide, Magnesia, Pottasche.
Firnis und Ölfarben	Terpentin, Benzin, dann Seife, Chloroform, Schwefeläther, Karbolsäure			Benzin, Äther, Seife, vorsichtig abreiben
Bier, Pflanzenfarbe, Rotwein, roter Tinte, Früchten	Schwefeldampf, warmes Chlorwasser	Auswaschen mit warmem Seifenwasser oder Salmiakgeist, verdünnt		dasselbe, recht vorsichtig
Steinkohlenteer, Wagenschmiere	Seife, Terpentinöl, mit Wasser abwechselnd	Auflösen mit Butter, dann mit Terpentinöl nachreiben, alte Flecke mit Schwefeläther, wasserfreiem Spiritus.		Ebenso, nur anstatt Terpentin Benzin, der Wasserstrahl muß auf die Rückseite des Fleckes fallen.
Tannin, grünen Nußschalen	Warmes Chlorwasser, konzentr. Weinsteinsäurelösung	Verdünntes Chlorwasser, je nach Art des Gewebes, abwechselndes Auswaschen mit Wasser		
Zucker, Gelatine, Blut, Eiweiß	Auswaschen mit warmem Seifenwasser, gut nachspülen			
Kalk, Laugen, Alkalien	Auswaschen mit Seifenwasser	Tropfenweises Aufgießen verdünnter Salpetersäure, Fleck vorher anfeuchten und mit dem Finger abreiben.		
Alizarintinte	Weinsteinsäure, je älter der Fleck, desto stärker die Lösung	Auflösen mit wasserfreiem Alkohol, mit Seifenwasser nachwaschen		Ebenso, vorsichtig
Rost, Galläpfeltinte	Verdünnte Salzsäure, dann Zinnspähne	Zitronensäure, wenn der Stoff gut gefärbt ist.	Verdünnte Salzsäure, wenn die Wolle naturfarb.	Nichts.

Adolf Berger.



Für Reise und Sport.

Der Reiseplan und praktische Winke für die Reise.

Das Haupterfordernis eines voraussichtlich guten Gelingens einer Reise ist ein guter Reiseplan, den man freilich nicht über Nacht aufstellen kann. Es gibt dabei so manches zu bedenken, was nicht übereilt werden sollte. Die erste Frage, die man sich vorzulegen hat, lautet selbstverständlich: „Wohin?" Ist man sich darüber einig, dann kommen die Fragen „Wann?" und „Wie?" Hat man sein Reiseziel gewählt, dann verschaffe man sich, soweit dies möglich ist, einen sogenannten Führer durch den betreffenden Ort. Diesen Führer lese man sorgfältig, um sich die betreffenden Verhältnisse, Sehenswürdigkeiten usw. des Reiseziels einzuprägen. Sodann mag man die Reiseroute aufstellen. Zu berücksichtigen wären hierbei namentlich etwaige Abstecher zum Besuche von Verwandten und Bekannten, unterwegs zu besichtigende Denkmäler, Museen und sonstige Sehenswürdigkeiten. Will man jemand besuchen, so teile man dieses dem Betreffenden vorher unter genauer Angabe der Ankunftszeit mit. Die Fahrzeiten der Züge, die man benutzen will, notiere man sich nebst etwaigen Einzelheiten recht sorgfältig. Ferner überlege man sich genau, welche Gegenstände man mitnehmen kann, ohne sein Gepäck sehr zu belasten.

Besondere Beachtung verdient in erster Linie der Reiseanzug, der von dauerhaftem und nicht zu leichtem Stoff sein sollte und einer eingehenden Revision zu unterwerfen sein dürfte, ob z. B. sämtliche Nähte und Knöpfe in haltbarem Zustande sind. Das Schuhzeug vor allem muß gut sitzen und wasserdicht sein; zu enge Schuhe usw. können sich auf der Reise als grimmige Peiniger zeigen. Ein Taschenfahrplan ist ein notwendiger Reisebegleiter. Ebenso vergesse man nicht, eine ausreichende Legitimation mitzunehmen, weil man sehr leicht in die Lage kommen kann, sich legitimieren zu müssen. Es dürfte auch empfehlenswert sein, sich für den ersten Reisetag einige Lebensmittel (Butterbrote usw.) mitzunehmen und diesen Vorrat später nach Bedarf zu ergänzen. Vor allem aber sehe man sich vor Antritt der Reise seinen Geldbeutel und dessen blinkenden Inhalt genau an, denn ohne genügendes Geld — ist eben schlecht reisen. **Jos. Hermes.**

Winke für Fußwanderer!

Erprobt von einem vielgereisten Ehepaar.

O Wandern, o Wandern, du freie Burschenlust!
Da dringt Gottes Odem so tief in die Brust.

Die ältesten Beförderungsmittel sind von altersher und unbestritten unsere leibeigenen Untertanen und werden wohl nie als solche aus der Mode kommen. Genießt man doch die Natur nirgends reiner und unmittelbarer als während einer Fußwanderung über Berg und Tal, Wald und Wiese. Ein wunderbares Glücksgefühl weitet uns die Brust; und trägt uns das Rad in seinen verschiedensten Variationen auch meilenweit, nie kann's uns das Wandern ersetzen.

Es gibt aber manchen, der auszog, die Welt zu schauen, und des Abends hinkend, mit wunden, blasenbedeckten Füßen im Nachtquartier eintraf. Diesen vor allen sollen nachstehende Zeilen gewidmet sein.

Soll das Wandern ein Genuß sein, muß man sich zu einigen Vorbereitungen bequemen. — Morgen, lieber Leser, hast du dir eine tüchtige Tour vorgenommen. Den Plan dafür hast du sicher schon fertig und wohl überlegt. Nimm die Abendmahlzeit nicht zu üppig, trink nicht viel Alkohol und leg dich zeitig ins Bett. Bevor du dich aber zur Ruhe begibst, leg die Sachen parat, die du morgen zu brauchen gedenkst. Die Schuhe sind doch bequem, ausgetreten, fest und gut gefettet? Die wollenen Strümpfe dreh' auf die linke Seite, damit das Glatte an den Fuß kommt. Ich nehme an, du hast einen Anzug, der nicht zu dünn und nicht zu dick ist und Wetter und Staub vertragen kann, desgl. Mantel oder ein Plaid, und einen Hut, der den Stürmen des Daseins trotzt. Hast du dies alles, dann laß getrost den Regenschirm zu Hause und nimm statt dessen, besonders bei bergigem Terrain, den Bergstock in die Hand. Bist du, lieber Leser, aber eine Evastochter, so seien deiner Toilette noch ein paar Extraworte gewidmet. Sie bestehe aus fußfreiem Lodenrock und Bluse (frei am Hals), Reformhose und einem sehr bequemen, niedrigen Mieder, um tiefes Aus- und Einatmen zu ermöglichen. Im übrigen gilt alles übrige auch für dich.

Hast du einen kleinen Rucksack, Tornister oder weite Manteltaschen, versenke folgendes hinein: eine Feldflasche Rum, Kognak oder Rotwein (als Arzneimittel), 1 Fläschchen Lysol oder dergleichen, Watte, 1 Büchschen Vaseline oder Talg, 1 gleiches mit Speckstein, ferner Nähzeug, Schokolade, 1 Trinkbecher, 1 Fläschchen konzentrierten Zitronensaft (auch auf Hochtouren ein Erfrischungsmittel ersten Ranges), Taschentücher, Sicherheitsnadeln usw., ein Stück Zervelatwurst und morgen früh noch einige Semmeln dazu. Wickle aber alles fein säuberlich und jedes extra ein, damit im Rucksack kein Tohuwabohu entsteht. Ist alles dies besorgt, nimm, wenn möglich, noch ein Fußbad und reibe danach die Füße und Beine bis dahin, wo sie angewachsen sind, mit Rum oder Franzbranntwein ein. Vergiß auch nicht das Wecken zu bestellen, und dann schlaf süß und fest, bis dich am frühen Morgen eine grausame Hand durch hartes Klopfen an der Zimmertür deinen holdesten Träumen entreißt. Wünschst du da auch den Eigentümer jener Hand in weite

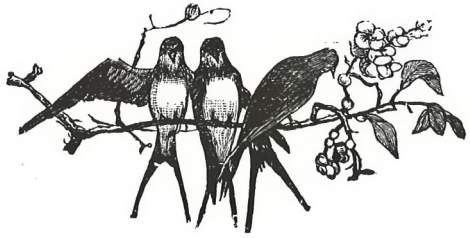
Fernen, unterdrücke deinen Unwillen. Blinzle auch nicht erwartungsvoll zum Himmel, ob er dir durch einen ausgiebigen Landregen noch ein paar Stunden süßen Schlafes schenke, sondern spring mit einem Satz vom weichen Lager und fahre — noch nicht in die Strümpfe. Auf dein Nachttischchen hast du gestern abend etwas Talg oder Vaseline hingelegt, damit reibe deine Füße von allen Seiten und zwischen den Zehen tüchtig ein. Nun erst darfst du deine linksseitigen, wollenen Strümpfe anziehen und die Schuhe, in die du vorher reichlich Speckstein geschüttet hast. Dieses beides ist sehr wichtig. Mit also präparierten Füßen wirst du stundenlang laufen können, als wären dir Flügel an die Sohlen geheftet, und wirst mir dankerfüllten Herzens eine Ansichtskarte schreiben. Überhaupt leg ich dir Talg und Speckstein warm ans Herz, doch nicht figürlich. Sollten sich im Laufe des Tages doch noch Schmerzen an den Füßen einstellen, so wiederhole obiges Verfahren.

Du hast nun deine Toilette vervollständigt und stehst zum Abmarsch bereit vor mir. Hast auch den Krimstecher auf der Brust hängen. — Erlaube, daß ich dir noch einige Ermahnungen mit auf den Weg gebe. Willst du Zeit sparen und dein Magen gestattet's, dann trink deinen Morgenkaffee erst nach etwa einer Stunde Wanderns. Doch ist dies nicht für jeden bekömmlich. Ferner schreite gut aus, verschränke zeitweise die Hände auf dem Rücken und atme tief die reine Morgenluft ein. Führt der Weg bergan, so verlangsame den Schritt, denn der Berg darf nicht merken, daß er genommen wird. Kommst du an einen Aussichtspunkt und rastest, lege stets eine warme Hülle um die Schultern; willst du kalte Getränke zu dir nehmen, tue vorher einen Zug aus deiner Feldflasche. Wasser verbessere mit einigen Tropfen Zitronensaft. Meide überhaupt möglichst Alkohol und erfrische dich statt dessen durch eine Tasse Kaffee. Durch dieses alles schützt du dich vor Erkrankung. Um Überanstrengung zu vermeiden, gehe nicht mehr als 8—9 Wegstunden und suche den Ort, in dem du dein Nachtquartier aufzuschlagen gedenkst, vor Anbruch der Nacht zu erreichen.

Und nun behüt dich Gott, lieber Leser, schreite rüstig in den jungen Morgen und stimme Scheffels Wanderlied an:

Wohlauf, die Luft geht frisch und rein,
Wer lange sitzt, muß rosten;
Den allersonnigsten Sonnenschein
Läßt uns der Himmel kosten.
Jetzt reicht mir Stab und Ordenskleid
Der fahrenden Scholaren,
Ich will zu guter Sommerzeit
Ins Land der Franken fahren!
Valleri, vallera, valleri, vallera.
Ins Land der Franken fahren!

F. Melchior.



Aufbewahrung von Hand-Reisegepäck, namentlich für Fußwanderungen.

Wer reisen will, der schweig' fein still,
Geh steten Schritt, nehm' nicht viel mit,
Tret' an am frühen Morgen
Und lasse heim die Sorgen.

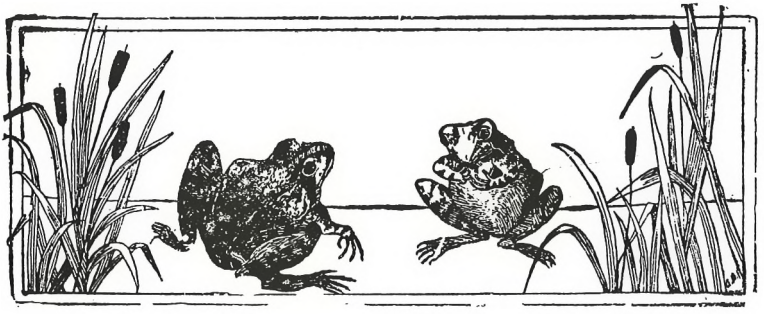
Das ist die alte Reiseweisheit. Schon 1650 hat sie Philander von Sittewald zum besten gegeben. Zu brauchen aber ist sie noch heut, zumal für den, der sich die Reisepoesie des Fußwanderns noch leisten darf. Denn da lasse ich mir nicht dreinreden. Es mag ja sehr herrlich sein, wenn man seine Rundreisefahrkarte zweiter Klasse zusammengestellt hat und in den schwellenden Polstern in die Welt hinausfährt, von Stadt zu Stadt, von Hotel zu Hotel, von Table d'hote zu Table d'hote. Aber trotzdem beneide ich keinen darum. Denn meine schönsten Reiseerinnerungen habe ich doch von meinen Fußwanderungen heimgebracht. Wer die Natur belauschen will in ihrem geheimen Walten und Weben, wer Land und Leuten wirklich ins Herz sehen will, der muß wandern nach der Apostel Weise, d. h. zu Fuß! Ihm gilt denn auch Philander von Sittewalds Weisheitsspruch: „er nehme nicht viel mit." Aber selbst wenn man wie jener Weise im Altertum die Kunst gelernt hat, seine sieben Sachen im „Rucksack" mit sich zu tragen, kommen doch für den Fußwanderer Stunden, wo auch dieser Ballast ihm noch zu viel wird. Ein Plaidriemen über die Schulter, darüber den Überzieher für Regenwasser, daran ein guter Schirm, gleichzeitig als Schutz für die Sonnenstrahlen, als Schutzdach gegen die nassen Gewalten und als derber Krückstock zu benutzen — das ist dem richtigen Fußwanderer genug. Er will frei sein und der Lerche gleich sich erheben können hoch über der Erde Last und Qual. Wo aber bleibt der Rucksack mit Wäsche und dem sonstigen unerläßlichen Drum und Dran? Auf den Gepäckaufbewahrungsstellen der Eisenbahnen und Dampfschiffanlegestellen, lautet mein oft erprobter Vorschlag. An die Bahn oder zum Schiff führt der Ausflug uns doch immer zurück. Dort sind sie in sicherer Hut, und wir sind sie für wenige Pfennige an Aufbewahrungsgeld los. Es hat mich immer gewundert, daß Touristen von dieser Annehmlichkeit verhältnismäßig wenig Gebrauch machen. Darum sei ihr auch hier das Wort geredet! **Küßner.**

Das Packen des Reisekorbes.

Das praktische und vorteilhafte Packen des Reisekorbes ist nicht so einfach, wie es auf den ersten Blick erscheinen könnte; es fordert zweifellos Überlegung. Diese Arbeit ist keineswegs damit abgetan, daß man alles Mitzunehmende auch tatsächlich in dem Reisekorb unterbringt — das „Wie" kommt ebenfalls und nicht in letzter Linie in Betracht. Ich gestatte mir in dieser Hinsicht folgende bewährte Vorschläge zu machen, die obendrein den schätzenswerten Vorzug leichter Anwendbarkeit haben. Man lege zunächst den Boden und die Seitenwände des Reisekorbes mit Papier aus, wodurch man den Inhalt des Korbes, der vielleicht auf offenem Wagen befördert wird, vor etwaiger Nässe durch Regenschauer schützt. Demnächst lege man ausgebreitete Kleidungsstücke, denen Nässe nicht schadet, an die inneren Seitenwände des Korbes. Sodann lege man diejenigen Kleidungsstücke hinein, die nicht zerknittert und faltig werden sollen. Man muß freilich beim Ein-

packen schon darauf achten, das Zusammenfalten der Kleidungsstücke nach Möglichkeit zu vermeiden. Will man Bücher oder sonstige schwere Gegenstände mitnehmen, so bringe man diese auf dem Boden des Korbes unter, weil das Gewicht dieser Gegenstände ein Faltigwerden der Kleidungsstücke wahrscheinlich herbeiführen würde. Gebügelter Wäsche gebe man ebenfalls eine geschützte und nach Möglichkeit glatte Lage. Etwaige entstehende Lücken innerhalb des gepackten Reisekorbes fülle man mit Kleinigkeiten, wie Taschentüchern, Strümpfen usw. aus. Zweckmäßig ist es ferner, sich die Lage jedes einzelnen Gegenstandes nach Möglichkeit zu merken, damit man, sofern man irgendeinen Gegenstand schnell benutzen will, keine „Greuel der Verwüstung" im Reisekorb anzurichten braucht. Falls man Kamm, Seife, Zahnbürste, Taschentücher usw. (was empfehlenswert sein dürfte) nicht im Handgepäck unterbringen will, lege man diese Sachen zu oberst in den Korb, dessen Inhalt man auch oben mit Wäsche und Packpapier zu schützen nicht vergessen möge.

Jos. Hermes.



Buchführung auf der Reise.

Seit etwa drei Jahren habe ich mir ein kleines Büchlein mit fester Decke angelegt, um die Ausgaben von meiner Familie und mir, welche die Reise verursachen, zu verzeichnen. Jede, auch die kleinste Ausgabe, wird täglich eingeschrieben. Es ist sehr angenehm und nützlich, nachträglich genau zu wissen, was eine Badekur oder eine Vergnügungsreise gekostet hat; man hat ein besseres Urteil darüber, ob diese Ausgabe wiederholt gestattet ist, oder inwiefern sie billiger oder praktischer eingeteilt werden könnte.

Alsdann ist es von Wichtigkeit, sich die Preise für Fuhrwerk, Nachtquartier, Miete, Wäsche, Bedienung, Trinkgelder usw., auch für einzelne gebrauchte Nahrungsmittel, genau aufzuzeichnen. So ist man geschützt vor mancher Übervorteilung.

Es lassen sich in dem Büchlein auch kleine Bemerkungen anbringen, mit denen man manchem aushelfen kann, z. B. billige und gute Wohnungsvermieter, Geschäfte und Gewerbetreibende, ebenso ein Verzeichnis von Gebrauchsgegenständen, die in diesem oder jenem Orte mitzunehmen sind oder gar nicht nötig erachtet werden.

In dem Büchlein finde ich immer noch ein Plätzchen für ein kleines Tagebuch, worin ich abgekürzte Bemerkungen mache, über größere oder kleinere Begebenheiten, was mir später manchmal sehr zustatten kommt, da man die Sachen sehr schnell vergißt.

Mein Reisegeld, welches in Papier besteht, trage ich in einem kleinen Täschchen wie die Soldaten auf der Brust an einer Schnur um den Hals befestigt. Das Gold verteile ich in verschiedene Taschen meines Kleides und im Handgepäck, so daß bei einem Verlust mir nie die ganze Summe abhanden kommt. Übrigens habe ich in dieser Beziehung noch immer Glück gehabt.

Eintritt ins Leben.

Nach dem Gemälde von W. Kray.

Photographie-Verlag der Photographischen Union, München.

Kinderpflege und Erziehung.

Wie lernen Kinder sparen?

In welchem Alter fängt das Kind an, den richtigen Begriff des Zurufes: „Sei sparsam!“ zu verstehen? Das ist wohl individuell. Ein Kind ist früher reif als das andere. Im Durchschnitt läßt sich annehmen, daß ein Kind von 6 Jahren, d. h. daß ein Kind, sobald es in die Schule eingeführt wird, es versteht, wenn man ihm sagt: „Sei sparsam mit diesem oder jenem!“ handele es sich nun um Schokolade, um bunte Wolle, um Schieferstifte oder sonst um irgendwelche Dinge, mit denen solch kleines Wesen eben schon selbständig umgeht. Der erste Grund zur Sparsamkeit sollte bei jedem Kinde schon bis zum 6. Lebensjahre gelegt worden sein. Ein Kind sollte bis zu diesem Alter an unbedingten Gehorsam und an Ordnungsliebe gewöhnt sein. Ordnungsliebe ist zweifellos der erste Grundstein zur Sparsamkeit. Daß das Kind durch Ordnung spart, ist ihm leicht zu beweisen. Nur ein Beispiel: Es will sich, kurz ehe es zur Schule geht, noch einen Bleistift einstecken. Es sucht und sucht — vergebens. Er ist verlegt, irgendwohin. Es

findet sich keiner, wenigstens keiner, wie ihn die Schule vorschreibt. Was bleibt dem Kinde übrig? Es muß sich auf dem Schulwege einen neuen Bleistift kaufen — vorläufig, vielleicht noch von Vaters und Mutters Geld. Ähnliche Fälle passieren gewiß bei vielen Kindern. Damit nun das Kind den richtigen Begriff vom Ausgeben sowie vom Sparen des Geldes, ja vom Gelde überhaupt, erhält, muß man ihm ein regelmäßiges, kleines Taschengeld geben. Ich würde ihm im ersten Schuljahr jeden Sonntag 5 Pfg. geben und es gar keine Ausgaben davon bestreiten lassen. Das hat nach meinem Dafürhalten Zeit, bis es selbst seine Ausgaben aufschreiben kann, was es dann auch unbedingt tun muß. Im ersten Jahre also soll das Kind nur daran gewöhnt werden, regelmäßig einen Geldbetrag in seine Sparbüchse zu tun. Im 2. Schuljahr soll es lernen, sein Taschengeld einzuteilen. Was das Kind von dem Taschengeld zu bezahlen hat, hängt natürlich von der Höhe desselben ab, jedenfalls muß die Berechnung so gemacht werden, daß das Kind das, was es wöchentlich im ersten Jahre zurückgelegt hat, auch im 2. Jahre wöchentlich übrig hat und zurücklegen kann. Je mehr die Kinder heranwachsen, je größer kann das Taschengeld selbstredend werden — im allgemeinen würde ich Kindern aber kein zu reichliches Taschengeld geben. Das Kind muß lernen, den Pfennig zu schätzen, dann wird es später auch die Mark schätzen.

Plötzlich wird die Frage beim Kinde auftauchen, wenn sie nicht schon vorher von den Eltern beantwortet worden ist: „Warum spare ich denn eigentlich?" Den Kindern die richtige Antwort darauf zu geben ist nicht so leicht, wie es im ersten Augenblick erscheint. Nicht jedes Kind wird mit der Antwort, die die nächstliegende ist, zufrieden sein: „Wer in der Jugend spart, hat im Alter die Fülle!" Ein wilder, tüchtiger Junge wird vielleicht sagen: „Ach, da soll ich jetzt schon anfangen; ich kann doch später, wenn ich groß bin, ordentlich arbeiten und mir etwas verdienen!" Einem solchen Jungen würde ich antworten: „Du sollst dir dein Geld sparen, damit du, wenn du in der und der Klasse bist, eine kleine Reise machen kannst!" Hat er ein Ziel in absehbarer Zeit vor sich, so wird er gern sparen. Der Zweck ist somit erreicht. Er hat sparen gelernt während dieser Zeit. Hat der Junge die betreffende Klasse erreicht, so muß ihm auch unbedingt erlaubt werden, die Reise zu unternehmen, wenn er nicht von selbst darauf verzichtet und — zu einer größeren Reise weitersparen will.

Einem ganz kleinen Kinde, das nur wöchentlich regelmäßig seine 5 Pfg. und hin und wieder einen kleinen Zuschuß von den Eltern in die Sparbüchse tut, würde ich z. B. den Vorschlag machen: Es solle dies Geld bis Weihnachten sparen und es dann dazu benutzen, einem armen Kinde aus der Nachbarschaft am Weihnachtsabend ein geschmücktes Bäumchen und einige kleine Geschenke zu bescheren. „Sparen" soll nicht identisch werden mit „Geizen". Man soll Kinder nicht Geld anhäufen lassen ohne Zweck. Solange sie noch zu jung sind, den eigentlichen Grund des Sparens zu begreifen, soll man sie hin und wieder etwas von ihrem ersparten Gelde, möglichst nach eigenem Wunsch und Willen, kaufen lassen. Ein Kind wird für sich etwas kaufen, ein anderes einem Armen etwas schenken, ein drittes wird den Eltern eine Blume kaufen, ein viertes wird seinem Hündchen eine Leberwurst mit nach Haus bringen, kurz, jedes Kind wird sein Geld seiner Eigenart entsprechend ausgeben. Dies zu beobachten und dann erzieherisch auf das betreffende Kind zu wirken ist sehr interessant und sehr ratsam. Ich gab einst meinen 3 Kindern im Alter von 10, 9 und 7 Jahren je 15 Pfg. zur Kirmesfeier. Sie gingen glückstrahlend zusammen fort und kamen ebenso beglückt zusammen wieder. Das zehnjährige Mädchen hatte die ganzen 15 Pfg. wieder mitgebracht, es hatte ihr nichts so gut gefallen, daß sie dafür hätte Geld ausgeben mögen. Der neunjährige Knabe hatte sich an der ersten Bude, bei der er vorüber gekommen war, für die ganzen 15 Pfg. Naschwerk gekauft und sofort verzehrt. Das siebenjährige Mädchen hatte 10 Pfg. für Karusselfahren und Kaspartheater ausgegeben und brachte 5 Pfg. zurück, die sie wieder in ihre Sparbüchse tat. Heute sind es große Kinder, und noch heute ist bei jedem etwas von der

damaligen Art des Geldausgebens zu verspüren. Bei der Ältesten haben wir darauf hinwirken müssen, daß die Sparsamkeit nicht in Geiz ausartet, und bei dem Jungen hielt es sehr schwer, ihm den richtigen Grund des Sparens beizubringen. Die dritte hat von selbst die goldene Mittelstraße eingeschlagen, und diese ist jedenfalls wie in allen Lebenslagen, so auch, was die Sparsamkeit anbetrifft, die beste! **Sophie Wallach.**

Vom Sparen für die Kinder.

Eltern sollten für die Kinder vor allem in der Zeit zurücklegen, da die letzteren noch als Babies auf dem Arme getragen werden oder in kurzen Höschen um sie herumspringen. In dieser Zeit kosten die Kleinen wenig genug, was junge Eltern zwar nicht zugeben, was aber trotzdem wahr ist. Mit jedem zunehmenden Jahre wächst der Appetit unserer Sprößlinge, muß der teure Ehegatte das Wirtschaftsgeld erhöhen, was er gar nicht gerne tut, es werden die Schuhmacherrechnungen länger, die Schulbedürfnisse und sonstigen Ausgaben für den jugendlichen Nachwuchs größer. Ist dann vollends das zehnte oder zwölfte Jahr herangekommen, handelt es sich für Buben und Mädchen darum, die Vorbereitung für einen Lebensberuf in die Wege zu leiten, vielleicht wie es den Bewohnern kleiner Städte und des platten Landes auferlegt ist, sie auf viele Jahre hinaus in auswärtigen Pensionen unterzubringen — dann ade jede Möglichkeit des Zurücklegens für die breiten Schichten des Mittelstandes. Man dankt Gott, wenn bei bescheidenster Lebenshaltung daheim die lieben Gören draußen sich gehörig satt essen können, und denkt an die Zeit, da wir sie noch auf dem Arme trugen, als an das verlorene Paradies zurück — pekuniär betrachtet. Denn (in Parenthese bemerkt) das Aufpuddeln kleiner Kinder hat nicht nur paradiesische Seiten. Also noch einmal: Sparen im ersten Lebensalter des Kindes. Später kommt's bei vermögenslosen Leuten nimmer dazu.

Jeder Vater sollte am Tauftag dem Kindchen ein Sparkassenbuch kaufen und fortan regelmäßig monatliche Einzahlungen bewirken, die nicht unter einen bestimmten Satz heruntergehen, wohl aber, falls es die Verhältnisse irgend gestatten, bisweilen erhöht werden könnten. In der Regelmäßigkeit der Spareinlagen am Monatsersten liegt der Vorteil. Der kleine Betrag muß vom Einkommen vorweg genommen

werden. Wer darauf wartet, daß er übrig bleiben soll, wartet in der Regel vergebens. Sind es beispielsweise fünf Mark, die in den ersten zehn Lebensjahren des Kindes monatlich eingezahlt wurden, so beträgt das kleine Kapital nach Ablauf dieser Zeit 600 Mark ohne die Zinsen, welche bekanntlich die Sparkasse, falls sie nicht abgehoben wurden, als Zinseszins alljährlich zum Kapital schlägt. Dieses Geld wäre, selbst wenn weitere Einzahlungen nicht mehr möglich sind, ein Notpfennig für das Kind und könnte ihm später einmal aus bitterer Verlegenheit helfen oder zu rascher Erlangung eines wünschenswerten Zieles förderlich sein. Damit es wirklich Notpfennig bleibt, nicht schon dann angegriffen wird, wenn von einem Notstand noch nicht die Rede sein kann, empfiehlt sich das System der „gesperrten" Sparkassenbücher. Jede Sparkasse sperrt auf Wunsch des Einlegers das Buch bis zu einem bestimmten Lebensalter des Kindes, d. h. sie leistet in dieser Zeit keine Rückzahlung, so daß das Kapital sich nie verringert, wohl aber durch Zinseszins und etwa noch bewirkte Einlagen stetig wächst. Ist für Aufhebung der „Sperre" etwa das erfüllte zwanzigste Lebensjahr des Kindes bestimmt, so ist das meines Erachtens für bescheiden situierte Eltern der günstigste Zeitpunkt. Er fällt zusammen mit der Militärpflicht der Söhne, dem Beginn des akademischen Studiums, mit der eventuellen Beschaffung einer Aussteuer für die Töchter. Wie wohl tut den Eltern eine Beihilfe in diesen pekuniär so schwierigen Zeiten, wie reich vergolten sind die kleinen Entbehrungen früherer Jahre, die man sich auferlegte, um regelmäßige Einzahlungen leisten zu können.

Sehr empfehlenswert sind ferner die Konfirmandensparkassen, eine Einrichtung, welche ihres praktischen Wertes wegen in den meisten Gemeinden ins Leben gerufen wurde. Die dieser Kasse beitretenden Eltern verpflichten sich zur wöchentlichen Zahlung eines kleinen, ganz in ihr Belieben gestellten Betrages, sobald das Kind schulpflichtig wird. Sie erhalten ein Vierteljahr vor der Konfirmation die Summe ihrer Einlagen samt Zinsen zurückgezahlt zur Deckung der durch die Konfirmation verursachten Kosten. Wer da weiß, wie schwer bei kleinem Einkommen große Ausgaben zu bestreiten sind, wie oft Krankheit und Not gerade in diesen Zeiten Einzug halten, wird den Segen der Konfirmandensparkasse würdigen. Das wöchentliche Einsammeln des Geldes geschieht in der Regel ehrenamtlich, und da das Geld in der Sparkasse deponiert und von ihr verwaltet wird, ist für die Einleger jedes Risiko ausgeschlossen.

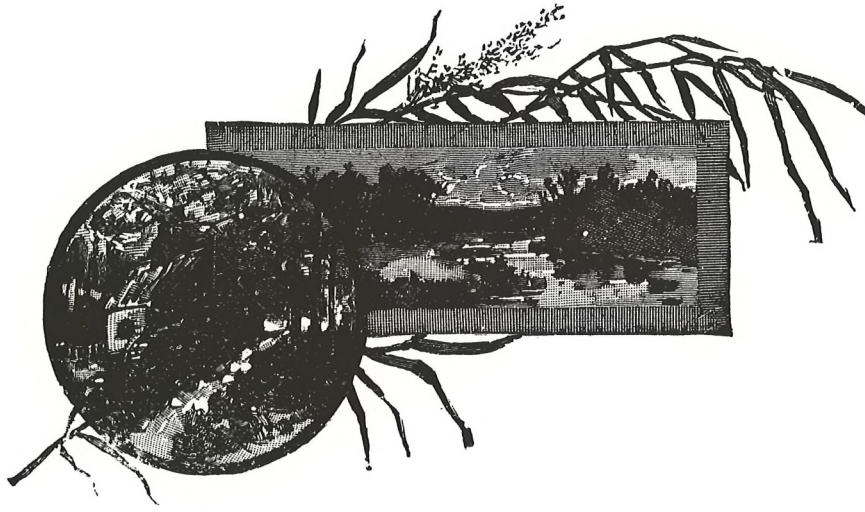
Alma Gebauer.

Härtet eure Kinder ab!

Sehen wir uns heutzutage auf den Schlitten- und Schlittschuhbahnen um, oder noch besser, stellen wir uns einmal an die Schule, wenn der Unterricht zu Ende ist, und sehen uns die Kinder an. Es kann einem bitter leid tun, wie die Jugend heute verweichlicht und verpiept wird. Die kleinen Füße stecken in Filzschuhen oder gar Filzstiefelchen. Nicht selten sieht man noch Gamaschen darüber. Dazu kommt der dicke, lange Mantel, welcher die ebenso dicken Kleidungsstücke über dichtem Unterzeuge bedeckt. Natürlich schließt bei dem Knaben ein hoher, steifer Kragen das Hälschen ein. Darüber ist noch ein dicker Schal gewickelt, der bis zu den Ohren reicht. Dann kommt die Pelz- oder feste Stoffmütze. Man sieht kaum mehr die Nase und die Augen. Daß nur ja kein Lüftchen das arme Kind berühren kann! Solange die Kinder in den Kleidern bleiben, geht's ja. Verschiebt sich aber einmal der Schal, oder berührt sie sonst irgendwo die Zugluft, so ist die Not da, und der Arzt muß kommen. Am schlimmsten ist das in der übergangszeit im Frühling und Herbste, wo die Kleidung leichter ist. Husten und Schnupfen sind das wenigste, oft stellen sich die bösartigen Kinderkrankheiten ein, und die ganze Familie atmet auf, wenn das Kind mit Gottes und des Arztes Hilfe über die gefürchtete Klippe hinüber ist. Was kann aber so ein Häschen, welches das ganze Jahr in dem hohen, steifen Leinenkragen steckt, der bösen Diphtherie für Widerstand bieten? Was ein Körper, von dem kaum im heißen Sommer das Unterzeug herunter kommt? O, über euch Eltern! Glaubt ihr, ihr erzeigt euren Kindern eine Wohltat, wenn ihr Treibhauspflänzchen aus ihnen erzieht? Warum wird eine im freien Lande gezogene Pflanze viel stämmiger, gesunder und kräftiger, als eine im Treibhaus gezogene derselben Art? Ich selbst bin vom Lande und kenne da alte Männer, die in ihrem Leben noch keine Strümpfe an ihre Füße gezogen haben, die Unterhosen und Unterjacken nur dem Namen nach kennen, die aber auch noch nie in der Behandlung eines Arztes gewesen sind. Das sind alte kernige Leute, die fest wie die Eichbäume den Lebensstürmen Trotz bieten, Leute, die Festigkeit und Frische des Körpers wie des Geistes bewahrt haben und sie bis an ihr Ende behalten werden.

Solche Leute werden jetzt weit seltener groß gezogen. Kopfschmerz und Nervosität sind allgemein verbreitet bei den Menschen der Gegenwart; wir leben in dem nervösen Zeitalter, und ich behaupte, dahin hat uns die Erziehung und die Mode gebracht. Zu den Gewohnheiten der guten alten Zeit können wir nicht wieder zurückkehren, dazu ist die Mode zu sehr Herrscherin geworden, aber wir können unsere Kinder trotzdem abhärten und kräftige, kernige Deutsche aus ihnen machen. Wir erweisen damit unsern Kindern eine Wohltat, sparen aber zugleich viel Geld an Kleidern, Doktor- und Apothekerkosten. Weg mit Gamaschen und Filzschuhen! Weg vor allen Dingen mit dem Stehkragen und dem Unterzeug! Weg mit dem Kaisermantel und Schaltuch! Der Körper muß abgehärtet werden und den Krankheiten und Anfechtungen des Lebens Trotz bieten lernen. Man lasse die Kinder im Sommer möglichst viel barfuß gehen und im Winter nur baumwollene Strümpfe und Lederschuhe anziehen. Ein leinenes Hemd, ein gut anschließender Anzug, eine einfache Mütze auf dem Kopf, höchstens bei kalten Tagen noch dünne, wollene Handschuhe für die Hände, das genügt! Schon in der frühesten Kindheit soll man die Abhärtung beginnen. Man hülle das Kind wenig in das Deckbett, dafür wickle man eine wollene Binde um das Leibchen, damit es warm bleibt. Im übrigen lasse man es in gelinder Wärme strampeln und mit den Ärmchen fechten, so viel es will. Man fahre es jeden Tag bei einigermaßen trockenem und nicht schneidend kaltem Wetter ins Freie, ohne Schleier und möglichst leicht angezogen, und gebe ihm die ersten vier bis fünf Jahre als Hauptnahrung gute Milch zu trinken. Dabei wasche man es kalt, bade mäßig lauwarm und reibe den Rücken jeden Abend vor dem Schlafengehen erst naßkalt, dann trocken ab. Will man bei größeren schon verweichlichten Kindern noch mit der Abhärtung beginnen, so ist das schwieriger und muß mit viel Vorsicht verbunden werden. Man fange mit kalten Abreibungen vor dem Schlafengehen an, damit die Nerven erstarken. Dann gleich mit ihnen in das erwärmte Bett, so daß Erkältungen ausgeschlossen sind. Erst ganz allmählich gewöhnt man sie an dünnere Kleidung. Ein leichter Schnupfen oder Husten schadet keinem Kinde. Es dauert oft lange, aber wer energisch ist, setzt es durch, erspart viel Geld und, was noch mehr wert ist, erzieht kräftige, gesunde Kinder.

Klara Gorges.



Kindespflege im ersten Lebensjahre.

Meine liebe Paula! So hat denn auch der Storch bei Euch Einkehr gehalten und ein herziges Kindlein in die Wiege gelegt. Mit vieler Freude hörte ich dieses Ereignis, und ich beeile mich, Euch und dem lieben, kleinen Töchterchen meine herzlichsten Glückwünsche zu entbieten. Gleichzeitig will ich nun Dir, liebes junges Mütterchen, einige Ratschläge, wie Du sie unlängst von mir erbatest, in betreff der Kindespflege erteilen, Ratschläge, die ich selbst angewandt und gut befunden habe. Ich kann mir denken, daß Dir manches gute Buch zur Verfügung stand, aber nicht alles Geschriebene ist wirklich empfehlenswert. Von Deiner lieben Mutter hörte ich, daß Du Dein Kind selbst nähren willst, das ist auch die beste Nahrung für das kleine Wesen, gedeihen doch solche Kinder immer ambesten. In den ersten Wochen verlangt das Kind aller zwei Stunden nach Nahrung, im dritten Monat aber genügt alle drei Stunden eine vollständige Sättigung. Es ist schon so viel geredet und geschrieben worden über die Stillung des Kindes in der Nacht; es wird behauptet, das Kind könne von abends 10 Uhr bis morgens 6 Uhr ohne zu trinken schlafen. Ich glaube das recht gern, aber ich glaube nicht, daß eine Mutter, die ihr Kind ausschließlich nährt, in diesem Falle eine ruhige Nacht hat. Der Milchandrang wird alsdann so groß sein, daß es ihr fast Schmerzen verursacht und sie unmöglich schlafen läßt. Ich spreche aus Erfahrung, denn ich habe bei keinem meiner Kinder dieses zustande gebracht. Gib Deinem Kindchen ruhig während der Nacht ein- bis zweimal zu trinken, wozu das Kind schreien lassen, denn die gute Gewohnheit, des Nachts durchzuschlafen, bringen sie nicht mit zur Welt. Ein Mittel empfehle ich Dir aber zu einer ruhigen Nacht, nämlich ein Bad vor dem Schlafengehen. Die Kleinen gewöhnen sich schnell daran, werden vom Strampeln müde, und wenn sie dann gut gesättigt sind, schlafen sie lange und fest. Im achten Monat reichte ich meinen Kindern Zukost, und zwar abwechselnd Hafermehl, Grießmehl, in halb Wasser, halb Milch gekocht und mit etwas Zucker versüßt. Auch essen sie gern in Milch geweichten Zwieback, ein halber genügt für den Anfang. Nur rate ich Dir, nicht so viel zur Flasche zu greifen, vom sechsten Monat an können die Kleinen lernen, aus der Tasse zu trinken. Ich gab meinen Kindern im Anfang jeden Tag ein wenig aus der Tasse, um sie daran zu gewöhnen, sie haben es recht bald gelernt. Im elften Monat entwöhnte ich die Kinder und gab ihnen dann auch nachts nichts mehr. Für die ersten Nächte muß man sich denn wohl etwas mit Mut und Geduld wappnen, um fest zu bleiben, damit die Kleinen sich gewöhnen. So, meine liebe Paula, nun pflege Dein kleines Kindchen gut und nimm innige Grüße von Deiner **M. Schiffering.**

Die Kinderstube.

Frau Doktor R. ist eine kluge und energische Dame, dabei sehr um das Wohl ihres einzigen Söhnchens besorgt. Nicht etwa, daß sie es verzärtelt und verweichlicht hätte, bewahre, dazu ist sie viel zu klug. An Fritzchen sieht man weder Schal noch Pelzmütze, dafür ein hübsches dunkelblaues Mäntelchen mit dazu passendem Mützchen und bei drohendem Regen sogar einen wirklichen Regenschirm. Und Frau Doktor hält darauf, daß der Schirm mitgenommen wird, sobald es nötig ist, trotzdem das nicht ganz sechsjährige Söhnchen ihn anfangs dem Regen nicht aussetzen will und sagt: „Der böse Regen verdirbt meinen guten Schirm." — Aber noch etwas hat Fritzchen, dessen sich nicht alle Kinder rühmen können: ein Kinderzimmer. Es ist das nicht etwa ein kleines Stübchen, in dem sich ein Kind nur beengt fühlt, nein, es ist ein wirkliches großes Eckzimmer mit drei Fenstern. Bekannte können es gar nicht begreifen, wie Frau Doktor dem einzigen Kinde solch großes Zimmer geben kann, das ist doch pure Verschwendung, an Raum sowohl als auch im Winter an Heizung. Als eine Dame diese Ansicht der Mutter Fritzchens gegenüber gelegentlich äußerte, sagte diese: „Weshalb sollte ich dem Kinde nicht das große Zimmer geben? Es spielt ja darin viel besser und freier als in einem kleinen." — „O," erwiderte die Freundin, „er ist aber doch immer allein darin mit Ihnen oder mit dem Kinderfräulein, da wäre doch auch ein kleiner Raum genügend. Ja, wenn Sie vier oder fünf Buben hätten, dann wäre ein so großes Zimmer unerläßlich." — „Mir scheint es auch so der Fall zu sein," sagt lächelnd Frau Doktor, „und meines Mannes Wunsch war es gleich-

falls. Es gibt viele zu schlechte oder zu kalte Tage, an denen der Kleine nicht ins Freie kommt, und da ist es unbedingt nötig, daß er sich hier beim Spielen genügend Bewegung machen kann. Ich sehe dann auch immer darauf, daß er lebhafte Spiele spielt, bei denen Bewegung nötig ist, z. B. Soldat, Reiter, Pferdchen usw. Außerdem ist der Kleine auch, mit Ausnahme des Mittagmahles, das wir alle gemeinschaftlich einnehmen, stets in seinem Zimmer, und gleichzeitig wird sein sämtliches Spielzeug dort aufbewahrt, damit es immer gleich zur Hand ist. Gerade weil das Zimmer so groß ist, liebt es Fritzchen über die Maßen, da er fast alle Spiele darin vornehmen kann. Braucht er Bewegung, so kann er sie sich machen, ist er müde, so setzt er sich einfach nieder, wo er gerade geht oder steht und beginnt ein ruhiges Spiel, z. B. beschäftigt er sich dann immer gern mit dem Steinbaukasten." — „Aber erkältet sich Fritzchen nicht, wenn er so lange auf dem Fußboden sitzt?" fragt die Freundin noch. „Keineswegs!" lautet die freundliche Antwort, „denn wie Sie wissen, liegt unser größter Teppich im Kinderzimmer, bedeckt dort fast den ganzen Fußboden und macht so ein Erkälten unmöglich. Außerdem haben wir unsern Jungen auch schon ziemlich abgehärtet, so daß wir also nicht viel Angst vor Erkältungen zu haben brauchen." — „Nun, es mag ganz gut sein," sagt die Freundin erst halb überzeugt, „aber ich könnte das nicht tun, da ich unsere Zimmer alle brauche. Meine Kinder haben ja auch ein Zimmer für sich, aber ich konnte ihnen kein großes geben, da ich das größte als gutes Zimmer eingerichtet habe." —

So mag es noch in mancher anderen Familie heißen: „Ich würde den Kindern gern ein größeres Zimmer geben, aber ich brauche das größte als gutes Zimmer." Und doch ist es für die Kleinen so wichtig, auch im Hause genug Bewegung haben zu können. Wohnt die Familie auf dem Lande, nun, so geht es schließlich noch, denn dann geht es eher hinaus ins Freie, ist man doch bei den ersten Regentropfen schnell „unter Dach und Fach". Die Stadtkinder aber haben bei ungünstigem Wetter nur die allernächsten Straßen, oder sie müssen im Hause bleiben. Da sieht man nun oft die Kinder hinter den Scheiben, wie sie die kleinen Näschen platt drücken und mißmutig und gelangweilt in den Regen hineinblicken. Unaufhörlich quälen sie die Mutter: „Was sollen wir jetzt tun?" bis es endlich, endlich Abend wird.

Wie ganz anders sieht es dagegen in einem geräumigen Kinderzimmer aus. Wenn die Kleinen nur erst „in Gang" gebracht werden, dann geht es munter darauf los, erst dieses Spiel, dann jenes, und wenn sich die Kleinen müde getollt haben, dann setzen sie sich ruhig nieder und nehmen die Bleisoldaten, den Baukasten oder auch die Bilderbücher vor, aus denen der älteste schon so niedliche Geschichtchen und Verschen lesen kann. Darum noch einmal, entbehrt lieber die „gute Stube", gegen die schon so viel geeifert wird, und weist den Kindern dafür genügenden Raum an, das ist für sie und für euch besser. Sobald die Kleinen einen geeigneten Ort haben, der nicht hemmend auf ihre kindlichen Spiele einwirkt, spielen sie besser und lassen der Mutter dadurch mehr Zeit für andere Arbeiten. Auch bleibt das Wohnzimmer dadurch stets sauber, so daß Besuch jederzeit hineingeführt werden kann.

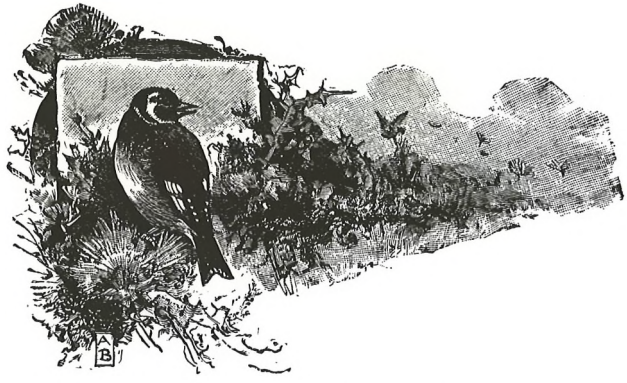
Else Jacob.

Das Märchen vom Christkind.

Alle Jahre wieder
Kommt das Chriſtuskind
Auf die Erde nieder,
Wo wir Menſchen ſind.
Kehrt mit ſeinem Segen
Ein in jedes Haus,
Iſt auf allen Wegen
Mit uns ein und aus.
Steht auch dir zur Seite
Still und unbekannt,
Daß es treu dich leite
An der lieben Hand!

Das iſt ein altes, liebes Weihnachtsliedchen! Als Kinder haben wir es oftmals geſungen. Heute noch bewegt es mir das Herz, denke ich an die ſelige, ſchöne Kinderzeit, wo wir noch an das Märchen vom Chriſtkind glaubten. Ach, und recht lange haben wir daran feſtgehalten, wir wollten gar nicht aufgeklärt ſein! Wir ſtanden andachtsvoll an der verſchloſſenen Tür des Weihnachtszimmers und lauſchten, ob ſich drinnen nicht die Fittiche des Chriſtkindleins bewegten. Kam es doch unſerer Meinung nach vom Himmel heruntergeſchwebt auf goldenen Flügeln und hielt in der Hand den herrlichen Tannenbaum mit den brennenden Lichtern. Den trug es mitten ins Zimmer und breitete darunter die Gaben aus, für einem jeden gerade das, was er brauchte und ſich gewünſcht hatte, und immer noch hatte das liebe Chriſtkind eine wundervolle Überraſchung. Wir konnten ſchon lange leſen und ſchreiben, da verfaßten wir regelmäßig unſere Briefchen noch an das Chriſtkind. Sie wurden des Abends vor's Fenſter gelegt — morgens waren ſie weg. Wir freuten uns da ſo herzlich! Das Chriſtkind hatte die Briefchen geholt und unſere Wünſche geleſen. Viel fleißiger in der Schule, viel artiger zu Hauſe war man in der erwartungsvollen Weihnachtszeit, denn nur zu braven, guten Kindern kommt das Chriſtkind. Ich weiß noch, wie leid es mir tat, als mir das Märchen vom Chriſtkind einmal von einer Mitſchülerin in grauſamer Weiſe zerſtört wurde. Die fühlte den Beruf in ſich, mich aufzuklären. Ich wußte es ihr wenig Dank, ebenſowenig wie jenen Leuten, die mir ſeitdem ſo manches liebe Märchen zerſtört haben. Der Menſch iſt nun einmal glücklich, wenn er an ſo ein ſchönes, liebes Wunderland glauben darf, das voll von goldenen Märchen iſt. Die kindliche Phantaſie malt ſich dies alles ſo duftig und glänzend aus, und es iſt doch, weiß Gott, ein harmloſes Vergnügen! Deshalb, ihr Mütter, erhaltet den Kindern, euren Lieblingen, das Märchen vom Chriſtkind, ſolange es nur irgend geht. Laſſet den Kleinen ihr Wunderland, die Aufklärung kommt immer noch zu früh. Heute, in unſerer nüchternen, proſaiſchen Zeit ſoll wenigſtens dem Kinde ein Stückchen Poeſie, ein bißchen Idealismus erhalten bleiben. Wenn wir nicht die lieben Märchen der Kinderjahre hätten, wie öde und nüchtern wäre dann die Jugend, und das ſoll ſie doch nicht ſein! Für viele iſt die goldene, ſonnige Jugend und die Erinnerung an der Kindheit Wunderland das, was ihnen das ſpätere Einerlei des Lebens verklärt und das Grau des Alltags erhellt. Beſonders das Märchen vom Chriſtkind hat dieſe tiefinnerliche Bedeutung, und darum ſoll es der Kinderwelt erhalten bleiben!

Charlotte Meyer-Krafft.



Die Natur als Lehrmeisterin.

Jedes Blümchen ist ein Spiegelein!
Sieh nur, Menschenkind, recht tief hinein!
Ist von Gottes reicher Flur,
Ein einz'ges kleines Wunder nur!

Für die Hände und für das Herz! Eine gute Mutter, die ihre Kinder beschäftigen will, ist nicht damit zufrieden, wenn sie nur eine augenblickliche, vielleicht auch rein mechanische Tätigkeit für sie gefunden hat, Kopf und Herz sollen mit dabei sein. Kinder sollen möglichst bei allem lernen, aber sie lernen am besten, das wird jede Mutter wissen, wenn sie warm für die Sache empfindet. Die Arbeit komme also nicht als strenge Lehrmeisterin. Sie komme freundlich zu den Kindern, wie eine Gespielin, die etwas Hübsches zu erzählen, etwas Anmutiges zu zeigen weiß. So wird sie sich schnell die kleinen Herzen gewinnen.

„Ja, aber dazu gehört viel Zeit," wird manche Mutter sagen, „und die habe ich leider nicht! Wer soll sich denn so eingehend mit den Kindern beschäftigen?" Es ist auch nicht jede Frau in der günstigen Lage, eine Pflegerin oder häusliche Erzieherin für ihre Lieblinge halten zu können, so gern sie es vielleicht auch möchte.

Das ist wahr! Aber manche Familie nennt ein Stückchen Land ihr eigen — irgendwo in der Umgegend der Stadt. Da zieht die sparsame Hausfrau ihr Gemüse selbst und wohl auch Blumen, die dann, von den Kindern gepflückt, in bunten, duftigen Sträußen das Heim schmücken. Hier aber wohnt die wahre Lehrmeisterin für unsere Kinder — die Natur. Wer irgend ein Stückchen Land kaufen oder pachten kann, der soll es tun um seiner Kinder willen! Man weise jedem Kindchen ein Beetchen an, das es sich zurecht machen kann, wie es will; man lasse es säen und ernten. Jede Blume, die da ersteht, wird eine grenzenlose Freude für das Kinderherz sein. Jedes Pflänzchen aber bedarf der Pflege. Die kleinen Hände dürfen nicht ermüden in der Pflichttreue. Täglich neu müssen sie ihre Blümlein umsorgen, täglich neu aber sind auch die Wunder der Natur.

Landkinder kennen fast jede Blume, jeden Baum und Strauch mit Namen. Wenn ein Vogel hochfliegt, rufen sie: „Das ist eine Drossel, ein Fink, eine Lerche!" — je nach der Art.

Stadtkinder sind meist auf den Schulunterricht angewiesen. Da gibt es buntgemalte Tafeln mit steifen Bildern, allenfalls einige ausgestopfte Vögel. Das ist alles eine tote, armselige Lehre, und sie kann nie die bleibende Wirkung erzeugen wie die Natur, welche Stimmen hat, tausendfältig! Darum liebe Mutter, vergiß es nie, das schönste und lehrreichste Buch, welches der gute Herrgott selber dir und allen Menschen gegeben hat —

es ist unsere treue, alte Erde! Öffne deinen Kindern dies Buch recht weit — so weit, ach, so weit du nur irgend kannst!

Hast du aber wirklich kein Stückchen Land, so gehe Winter und Sommer mit den Kindern hinaus ins Freie. Laß sie hören, wie die Vögel singen im Frühling, und laß sie auch einmal ein Weihnachten im Walde sehen, wenn die Bäume verschneit sind und von Eiszapfen glitzernd behangen.

Und dann — ein paar alte Zigarrenkisten hast du gewiß mal übrig und ein bißchen Gartenerde. Hiermit können sich die Kinder ein kleines Hausgärtchen anlegen. Zuerst mögen sie Mohn und Spitzsamen säen, das gibt ein gutes Vogelfutter für Hänschen, und irgend so ein grünes oder gelbes, gefiedertes Hänschen ist doch fast in jeder Familie. Sehr gut geht auch Kresse auf. Krokus ist außerordentlich dankbar, er blüht fast in allen Farben. Kinder sollen in ihrem Zimmergärtchen nach und nach möglichst alle Pflanzenarten kennen lernen. Den Samen kann man von jedem Gärtner oder auch einzeln beziehen. Alle Kinder, die ein solches Gärtchen besitzen, sind stolz und glücklich. Nimmt die Schule sie auch in Anspruch, sie finden doch stets noch Zeit, ihr kleines Feld zu bestellen. Nie wird man zur Arbeit mahnen müssen.

Jede Tat aber und jede Unterlassungssünde hat ihre Folge. Das ist der Grundsatz, den wir unsern Kindern zumeist fest einprägen sollen für ihr späteres Leben. Sie vergessen das so leicht in ihren kleinen, spielfröhlichen Herzen, und später rächt es sich oft so bitter. Denn, liebe Mutter, ich sage es auch dir: nur wer mit Fleiß säet, kann mit Freuden ernten!

E. Bauck.

Ein Indianer-Anzug.

Wer von den lieben Müttern kennt nicht die Vorliebe der Knaben für Indianergeschichten und -bücher! Ja, diese geht so weit, daß auch ihr Spiel sich in diesem Sinne bewegt. Mit Vorliebe sind die strammen Burschen ein tapferer Indianerhäuptling, der auf dem Kriegspfade sich befindet und dann, geschmückt mit Ruhm, mit seinen Stammesgenossen heimkehrt. Nicht selten wird dazu auch eine Kostümierung veranstaltet, die ihrer Phantasie alle Ehre macht. Der Wunsch aber so manches Knaben geht dahin, ein richtiges Indianergewand zu haben, und der allzeit bereite Weihnachtsmann bringt es ihm dann auch zu seiner großen Freude. Den lieben Müttern aber, die sich dafür interessieren, möchte ich folgende Ausführung mitteilen. Man fertige aus rotem Purpur ein Gewand, nach Form den Hängerschürzen ähnlich, und schließe es durch Haken und Ösen. Dieses Kleid benähe man nun an seinem oberen und unteren Rande recht dicht mit den Federn von allerlei Vögeln, wenn möglich, mit recht bunten. Ein Gürtel von dem gleichen Stoff hält die Taille fest und wird ebenfalls hinten geschlossen. Um diesen nähe man nun ebenfalls Federn, und zwar recht lange, wenn irgend möglich, stufe sie auch allmählich ab, so daß vorn in die Mitte die längsten kommen. Das Gewand benähe man nun mit bunten Perlen und allerlei Zierat und sorge auch für einen angemessenen Kopfputz, ohne den ein Indianerhäuptling wohl kaum bestehen kann. Ein steifer Kattunstreifen von 8—10 Ztm. Höhe und in diesem eine krause Bodenbedeckung, phantastisch mit kleinen Federn, Perlen und großen Vogelflügeln aufgeputzt, vollendet den originellen Anzug, dem man noch beliebig einen Mantel von Fellen beifügen kann. Dieser Mantel besteht aus einigen Fellen, die man zusammennäht und nach Art der alten Deutschen auf der Brust durch eine Spange schließt, doch muß er unbedingt bis zum Boden reichen, ja noch etwas nachschleppen, damit der kleine Häuptling ein recht majestätisches Aussehen erhält. Der strahlende Christbaum aber wird gewiß dann ein wahres Indianergeheul der Freude vernehmen, wenn das liebe Christfest die Erfüllung dieses sehnlichsten Wunsches gebracht hat.

Emma Kreuzahler.

Lefler: Auf zum Karneval.

Geselligkeit.

Wie es bei uns war.

Nicht über Art und Weise großer Gesellschaften möchte ich berichten, sondern aus eigener Erfahrung Anleitung geben — und Lust und Liebe wecken zu einer geist- und gemütvollen Geselligkeit, wie man solche überall und auch bei sparsam zugemessenen Mitteln

pflegen und genießen kann. Wir verleben manche Jahre auf kleinen Plätzen, wo die wenigen Familien keine andere Anregung haben, wie den persönlichen Verkehr, Musik, wenn man selbst solche zu machen versteht, und ein gutes Buch. Ich kam als junge Frau an diese Orte und hatte gar nicht die Absicht, zu versauern.

Wir fanden eine Anzahl junger Mädchen am Platze, denen das kleine Städtchen sehr wenig Vergnügen bot, besonders im Winter, weil zu Tanzunterhaltungen keine Herren aufzutreiben waren. Wir beschlossen nun, unsere schönen großen Räume der Dienstwohnung allwöchentlich an einem Abend gastfreundschaftlich zu verwerten. Unsere Verhältnisse erlaubten uns aber nicht, kostspielige Bewirtung auszuüben, und so wurden die Damen gebeten, nach dem Abendbrot mit einer Handarbeit zu erscheinen. Schon beim ersten Zusammensein wurde beschlossen, die Abende mit Lesen teilweise auszufüllen, und dazu wählten wir zunächst die Werke unserer klassischen Dichter, besonders Theaterstücke, welche wir mit verteilten Rollen lasen. Wer von den Teilnehmern musikalisch war, übte stets ein Lied oder ein Musikstück ein, um die anderen zu erfreuen, ebenso wurden auch poetische Einzelvorträge eingeübt. Nur zu rasch verflogen uns die Stunden. Bewirtet wurde die Gesellschaft mit Bier oder belegten Brötchen oder sonst einem passenden Backwerk. Bedienung bedurfte es kaum, denn die jungen Mädchen griffen dabei gerne an. Natürlich wurden auch heitere Spiele gespielt, und ich kann bei dieser Gelegenheit das „Pochspiel" alt und jung empfehlen. Wir benutzten Bohnen dazu, die jeder Spieler sich kaufen mußte, etwa 100 für einen Pfennig. Der Erlös wurde gesammelt und für einen guten Zweck verwendet.

In der Faschingszeit überraschte uns die ganze Gesellschaft in drolliger Verkleidung. Plötzlich sah ich mich von einer schwatzenden, kniksenden Jungfernschaft umringt, mit Kleidern, Schuhen und Hüten angetan aus der Zeit unserer Großmütter. Was bargen die großen Taschen nicht alles an bezüglichen Geschenken für die Anwesenden. Es war ein lustiges Treiben, weit über die sonst gewohnte Stunde hinaus, und deshalb gab es dann auch noch ein Schälchen Kaffee mit Kuchen, den die Teilnehmerinnen selbst besorgt hatten, denn ich hatte ja keine Ahnung von diesem Plane.

Gewöhnlich waren es 20 Mädchen, welche den Donnerstag abend bei uns zubrachten. Unter dem Weihnachtsbaum fand ich damals einen schönen gestickten Bodenteppich, der aus 20 einzelnen Quadraten zusammengesetzt war und der mich nun nach Jahren noch an jene heitere Zeit erinnert. Unsere Gesellschaft ist für mich stets ein Ruhepunkt in der Erinnerung, denn trotz veränderter äußerer Verhältnisse steht sie mir als etwas Unantastbares da, was wohl kaum der Fall wäre, wenn wir große Summen dafür ausgegeben hätten, was ich heute beklagen könnte.

Daß sich sogar die Herren der Schöpfung äußerst wohl bei einfacher Bewirtung fühlen können, konnte ich an einem unserer spätern Aufenthalte mit Freuden bemerken. Hier war ein Kreis aus Damen und Herren, verheirateten und ledigen, älteren und jungen, die alle wußten, daß wir jeden ersten Donnerstag des Monats, nachmittags und abends, für unsere Freunde zu Hause seien, und wir uns freuten, je mehr deren zu uns kamen und je länger sie blieben. Wer nur kurze Zeit bleiben wollte, kam am frühen Nachmittag. An kleinen Tischen wurde Tee angeboten mit süßem Backwerk. Ein Spieltisch war stets bereit, und sobald drei oder vier Personen sich eingefunden hatten, die Lust zu einer Partie Whist zeigten, ließen sie sich am Spieltisch nieder. Gegen Abend fand sich meist die Jugend ein, Damen und Herren, welche sich dann im Salon zu Gesellschaftsspielen oder im Plaudereckchen zusammen fanden. Einer oder der andere junge Herr widmete sich auch gern den älteren Damen am Spieltisch. Im Speisezimmer waren mehrere kleine Tische gedeckt, aber nur mit Tischtuch und Läufer, Salzfaß und derartigen Dingen. Im Wohnzimmer, wo auch Spiel- und Rauchtisch standen, war ein großer Tisch zum Büfett gestaltet. Auf diesem standen Teller, Gläser und Tassen, lagen Bestecke und Servietten. Was etwa um 9 Uhr den Gästen als Erfrischung geboten wurde, fand hier dann auch

seinen Platz. Entweder war dies ein warmes Gericht oder eine kalte Platte. Es mußten Speisen sein, welche leicht schon am Nachmittag vorbereitet werden konnten, da ich nur über ein Dienstmädchen verfügte, das allein die Küche des Abends besorgen mußte und auch beim Bedienen behilflich sein sollte, wozu ich mir meine junge Näherin angeleitet hatte. Das junge Mädchen war sehr dankbar dafür, da es die erworbene Fertigkeit auch sonst noch oft und gut verwerten konnte.

Sollte gespeist werden, so stellte sich die Bedienung am Büfett auf. Die Herren führten die Damen zu Tisch, natürlich ganz nach freier Wahl, und dann bedienten sich Damen und Herren abwechslungsweise am Büfett, was meist zu heiterer Stimmung führte. Ob warm oder kalt bewirtet wurde, mehr als einen Gang gab es nicht, und stets nur Tee, nie Wein.

Allzuoft gestatteten wir uns auch das warme Gericht nicht, denn das hätte unseren Voranschlag für „Geselligkeit" doch überschritten. Ein großes, kaltes Roastbeef oder ein Schinken und zu jeder dieser kalten Platten ein Salat, meist ein Heringssalat, wechselten miteinander ab. Eine der jungen Damen sorgte für den Tee, und zwanglos und heiter saß man oft so lange bei Tisch, wie sonst bei großartiger Bewirtung. Sehr oft befanden sich musikalische Kräfte unter den Anwesenden, deren Leistungen eine dann das Zeichen gab, die Tafel aufzuheben. Das Musikzimmer war neben dem Salon gelegen, wohin sich dann meist der größere Teil der Gesellschaft begab, während der kleinere Teil zum Spiel- und Rauchtisch eilte. Ertönten dann die dumpfen Schläge, welche anzeigten, daß das aufgelegte Bierfäßchen seine Schleusen öffnete, so eilten die Herren zum Büfett, wo jetzt wieder Ordnung herrschte, um die Biergläser zu holen, und, mit dem schäumenden Naß gefüllt, den Damen zu kredenzen. Von der Dienerschaft waren nun auf dem Büfett auch Körbchen mit belegten Brötchen aufgestellt worden, und in zwangloser Unterhaltung bildeten sich größere und kleinere Gruppen. Erklangen die lustigen Weisen nach irgendeinem Tanzalbum, so waren im Nu die Möbel im Salon beiseite gerückt, die bedienenden Mädchen rollten auf einen Wink des Hausherrn, der außerordentlich gern der Göttin Terpsichore huldigte, die Teppiche zusammen, und bald schwangen sich die Paare im lustigen Reigen. — Aber auch an ernsterer Unterhaltung fehlte es nicht.

Bald war es irgendein Buch, bald etwas aus der Politik oder die Frauenfrage, auch Kindererziehung und Ehe, das lebhaft besprochen wurde. Nicht selten kam es zu regelrechten Redeturnieren, woran sich die Damen nicht minder beteiligten als die Herren. Noch heute, nachdem schon einige Jahre über jene Zeiten heiteren Zusammenseins verflossen sind, darf ich oft mit Vergnügen wahrnehmen, wie die Erinnerung an jene einfachen Abende noch in den Herzen aller Teilnehmer lebendig ist, und wie gern diese sowohl als ich daran zurückdenken. Wenn meine kleine Beschreibung eine oder die andere freundliche Leserin bestimmen könnte, herrschender Sitte entgegen, statt kostspieliger, großer Gesellschaften in ihrem Hause eine einfache, heitere Geselligkeit zu pflegen, so wäre ich reich entschädigt. Es gehört dieses Gebiet auch zur sozialen Frage, die lösen zu helfen alle Glieder der menschlichen Gesellschaft berufen sind. Wenn wir Frauen uns bemühen, in dem heranwachsenden Geschlecht die Überzeugung zu befestigen, daß man, auch ohne ein Krösus zu sein, dem Leben heitere und angenehme Seiten abgewinnen kann, so ist das schon ein Fortschritt. Daß man als Ehepaar in einem kleinen Orte auf jede Geselligkeit verzichten müsse, ist eine falsche Ansicht, die man bei jungen Menschen und besonders bei Mädchen bekämpfen muß. Guter Wille und heiterer Sinn können in solchen Fällen große Mittel und die große Stadt reichlich ersetzen. Prunkvolle Gesellschaften zu geben, bleibe denen überlassen, die durch Stellung und Besitz dazu berufen sind. Der minder Bemittelte soll sich aber klar sein, daß er darin nicht zu wetteifern braucht, sondern auch auf einfachere Art seinen Verpflichtungen nachkommen kann.

Nicht mit Bedauern soll man auf die im eigenen Hause unterhaltene Geselligkeit zurückblicken müssen, sondern als lichter Punkt soll sie in der Erinnerung glänzen. Das

kann aber nur geſchehen, wenn wir verſtehen, den Schwerpunkt des geſellſchaftlichen Lebens nicht in Prachtentfaltung zu ſuchen, ſofern nicht unſere Mittel dazu reichen, und wenn wir uns bemühen, durch liebenswürdige Heiterkeit und geiſtige Anregung unſer Heim zu einem angenehmen Aufenthalt für unſere Gäſte zu machen.

Frau Oberamtmann Otto.

Zur Hygiene des Weihnachtsfeſtes.

Nicht lange mehr, und es iſt da, das heißerſehnte, liebe Weihnachtsfeſt mit ſeinen Freuden, ſeinem Jubel, der ſich oftmals leider in Trauer und Trübſal verwandelt, wenn wir vergeſſen, was wir unſerer Geſundheit ſchuldig ſind. Es ſei mir daher vergönnt, etwas über Hygiene des Weihnachtsfeſtes hier zu plaudern. Ganz zuerſt möchte ich vor allem meine Warnung denjenigen zurufen, die die Weihnachtsfreude an weiblichen Handarbeiten mit den Opfern an Geſundheit viel zu teuer erkaufen! Die vorweihnachtliche Arbeit des weiblichen Geſchlechtes hat ſo oft geſundheitswidrige Folgen. Bis ſpät in die Nacht ſitzen ſo viele Damen in ſchlecht erwärmten und erleuchteten Zimmern, und Nervoſität, Kurzſichtigkeit und Blutarmut iſt die Folge. Doch auch denjenigen gilt meine Warnung, die in den Tagen des Feſtes ſich nicht genug tun können an zu vielem Eſſen und Trinken, ſowie allerlei Süßigkeiten, die den Magen beſchweren und ihn krank machen. Viel aber wird auch aus Unverſtand und Unwiſſenheit an der kleinen Schar geſündigt. Töricht iſt es in erſter Linie, den Chriſtbaum mit Süßigkeiten zu behängen, und dieſe dann ſpäter den Kindern zum Aufeſſen zu geben. Sieht man ſich dieſe Sachen genauer an, ſo wird man wohl finden, daß ſie mit Ruß und Staub dick bedeckt ſind. Iſt dieſes ſchon an und für ſich nicht appetitlich, ſo iſt es auch noch ſehr geſundheitsſchädlich und, vom hygieniſchen Standpunkte aus betrachtet, höchſt verwerflich. Ferner achte man darauf, daß die Kinder nicht Spielzeug in die Hände bekommen, deſſen Farben ſchädlich ſind; auch Eßwaren, die bunt ſind und die ſo häufig den Weihnachtsteller zieren, ſollte man vermeiden und gegen das Knacken der Nüſſe mit den Zähnen, wie dieſes die Kinder ſo vielfach lieben, energiſch einſchreiten, da die Zähne darunter ſehr leiden. Trotz des erquickenden Harzduftes der Tanne aber verſäume man es niemals, auch in den Weihnachtstagen fleißig die Zimmer zu lüften, damit reine Luft zum Atmen vorhanden iſt; auch vergeſſe man nicht, gerade in dieſen Tagen des Wohllebens ſich ein wenig Bewegung durch einen weiten Spaziergang zu machen.

Emma Kreuzahler.

Weihnachts-Festessen.

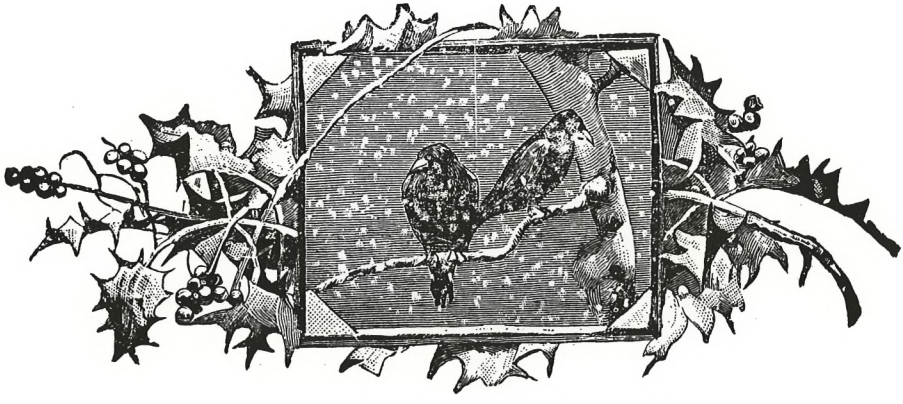
Wird zum Christfeste Logierbesuch erwartet und ladet man zur Bescherung oder zum Mittagessen ein, so schenkt die Hausfrau der Festtafel und ihrer Ausschmückung sowie der Auswahl der Speisen die größte Aufmerksamkeit. Zunächst wird das Eßzimmer mit duftendem Tannengezweig und mit frischen Girlanden dekoriert, die um Türrahmen befestigt sind. Die Festtafel ist mit Tannengrün geschmückt. In den Tafelaufsätzen prangen rotwangige Äpfel, die üblichen Hasel- und Walnüsse, Tannenzweige stecken zwischen den aromatisch duftenden Früchten, Traubenrosinen und Knackmandeln, Marzipansachen aller Art fehlen nicht. Ein niedlicher, weißbärtiger Weihnachtsmann hält ein Fähnchen in der Hand mit der Aufschrift: „Hier wird nicht genötigt." Unter dem Kronleuchter schwebt ein Weihnachtsengel mit dem Wunsche: „Fröhliche Weihnachten!"

Die vorsichtig ausgewählte Speisenfolge lautet: Bouillon mit Blumenkohl und Hühnerfleisch — Zander mit heißer Sardellenbutter und Salzkartoffeln — Gänsebraten mit Salat — Kompotte, Torte, Dessert und Früchte.

Sollen bei der Weihnachtsfeier Weihnachtslieder gesungen werden, so ist es ratsam, die Lieder durch Kinder des Hauses abschreiben zu lassen. Jeder Gast erhält eine Abschrift der bekanntesten Lieder, deren Klavierbegleitungen, und wären sie noch so leicht, tüchtig von einem Kinde eingeübt sind. Jeder wird dann Freude an den Weihnachtsgesängen haben, die allerdings allen bekannt sind; die Erfahrung aber lehrt, daß die zweite Strophe schon verwechselt wird. Dann schweigen viele, und bei der dritten Strophe ist der Gesang sehr dünn, zumal eine Dame aus Versehen schon die vierte Strophe sang. Das Abschreiben ist übrigens für die Kinder eine gute Übung. Die Kleinen prägen sich dadurch auch den Text besser ein. Die ältesten Kinder können auf jeden Bogen ein Tannenzweiglein zeichnen oder tuschen. Das ist eine angenehme, unterhaltende Beschäftigung an den Adventsabenden, an welchen die Kinder auch Hasel- und Walnüsse mit Schaumgold vergolden können. Die goldenen und silbernen Nüsse sehen sehr gut auf der Weihnachtstafel in den Tafelaufsätzen neben den goldgelben oder rotbackigen Früchten aus.

Vor allen Dingen überarbeite sich die Hausfrau nicht vor den Festtagen, fange mit den Vorbereitungen frühzeitig an, lasse die Kinder helfen, was ihnen große Freude macht — dann kehrt frohe Feststimmung ein, und recht von Herzen kommt, zu Herzen geht der fromme Wunsch: „Fröhliche Weihnacht!"

E. Heidemann.



Selbstangefertigter Christbaumschmuck.

An den langen traulichen Adventsabenden gibt es keine sinnigere und traulichere Beschäftigung für jung und alt, als die Anfertigung von Christbaumschmuck. Beim hellen Lampenschein sitzt alles um den Tisch versammelt, und es wird fleißig mit der Schere hantiert, geklebt und gekleistert, vergoldet usw., und dazwischen ertönt manch frommes Weihnachtslied von Kinderlippen, manch beherzigenswertes Wort aus Muttermund!

Doch lasset uns zunächst einen Blick in diese fröhliche Werkstatt werfen. Großmütterchen hat eine Menge ausgeblasener Eier vor sich, die sie geschickt mit Stanniol in verschiedenen Farben beklebt, und die zwischen dem dunklen Grün der Tanne in herrlichen Reflexen schimmern. Andere benutzt sie zu Ampeln, wundervoll mit buntem Papier verziert, und selbst Schneemänner, Luftballons usw. entstehen aus ihren kunstgeübten Händen. Auch füllt sie einige mit kleinen Bonbons- oder Schokoladenplätzchen, verschließt die beiden Öffnungen mit Gelatinepapier, häkelt aus farbigem Garn kleine Netze und bringt Ösen zum Aufhängen an. Bubi will hinter solcher Kunstfertigkeit nicht zurückstehen. Er schneidet aus dünnem Pappdeckel einen sechseckigen Stern und beklebt ihn mit Goldpapier, und zwar nur auf einer Seite. Nun nimmt er zwei derselben und klebt ein Büschel Lamelle zwischen die beiden Pappflächen, und ein richtiger Komet ist entstanden.

Der Beifall ermuntert ihn zu kühneren Versuchen. Er nimmt eine Walnuß und bohrt oben ein kleines Loch hinein, in welches er ein kleines Stöckchen befestigt. Die Nuß beklebt er darauf mit Rauschgold. Dann nimmt er Haselnüsse, bronziert sie mit Silber und verbindet sie durch einen Goldfaden miteinander, diesen wiederum verbindet er mit dem Streichholz oben an der Walnuß, also daß sie eine Garnitur derselben sind, und verziert zum Schlusse die Walnuß oben durch einen farbigen Stern aus Papier, sowie einen Henkel zum Aufhängen.

Die Lorbeeren des Bruders verleiten die Schwester auch zu mancherlei Kunstwerken. Sie fertigt kleine Körbchen aus Papier. Ein 12 Zentimeter langer und 10 Zentimeter breiter Goldpapierstreifen wird in der Mitte gefaltet und mit gleichmäßigen Einschnitten versehen, die fast bis zum Rande reichen. Ist dieses geschehen, dann nimmt sie den Streifen auseinander, klebt die Enden zusammen und drückt die Mittellinie, wo er gefaltet wurde, nach außen, also daß ein Körbchen entsteht, welches zwar keinen Boden hat, wohl aber einen Henkel aus starkem Papier erhält. Ein bunter Streifen oben und unten am Rande ziert das Körbchen ungemein. Dann nimmt sie Visitenkarten, dreht daraus kleine Tüten, die sie mit einigen Stichen festnäht oder mit Bruders Kleister festklebt; ein kleines Schnürchen oder ein Seidenbändchen zum Anhängen und dann das Tütchen mit schönen Oblaten beklebt, mit Bronze bestrichen oder feucht mit Brillantine bestreut, und ein weiterer Schmuck ist fertig. Gewiß wird Mütterlein diese am Heiligen Abend mit mancherlei Sachen füllen.

Vater kann nicht zurückstehen bei diesem geschäftigen Treiben, und schnell fertigt er Eimerchen aus rotem Gelatine-Papier, versieht sie mit einem festen Kartonboden, an welchem das Gelatine-Papier festgeklebt wird. Goldränder und Goldschnur zum Befestigen vervollständigen die weitere Verzierung, und schnell hat er ein Lichtendchen vermittels einer Nadel, die er durch den Boden in das Licht gesteckt hat, befestigt, es angezündet, und der Jubel über die reizende Laterne will kein Ende nehmen.

„Mutter muß auch was machen!" schallt es jetzt im Chor, und lachend fügt sie sich diesem Familienbeschluß. Sie nimmt schnell ein Pralinee und wickelt es in ein dreieckiges Stückchen hochroten Krepp-Papiers, dann nimmt sie grünes Papier, schneidet daraus Blätter und befestigt sie an der glatten Knolle, die sich gebildet hat. Mehrere dieser Gewächse vereinigt sie zu einem Bündelchen und ruft dann lachend: „Was soll dieses sein?" — „Ein Radieschen-Bündelchen!" lacht und jubelt alles durcheinander; „ach, wie prächtig!" — Doch nun ist Zeit zum Schlafengehen; morgen abend Fortsetzung! Und befriedigt sucht alt und jung sein Lager auf. **Emma Kreuzahler.**

Ausschmückung einer Festtafel.

Du fragst mich um Rat, liebe Ilka, wegen der Ausschmückung deiner Festtafel zu den Osterfeierlichkeiten, und gerne komme ich deinem Wunsche nach, indem ich dir in kurzen Zügen ein Arrangement schildere, das im vergangenen Jahre den lebhaften Beifall meiner Gäste fand, ohne daß ich dabei tief in meine Kasse habe greifen müssen. Erste Bedingung ist, daß du dir viel zartes Grün verschaffst, und wenn es dir der eigene Garten nicht bietet und kein Gärtner in deiner Nähe ist, mußt du schon zu Anfang des Jahres in Töpfen und Kasten schnellwachsendes Grünzeug anlegen, wie Kresse, Kerbel usw. Auch Tannengrün und Flexzweige sind schön, Efeu usw. Auf das schneeige Gedeck hatte ich inmitten des Tisches einen grünen Laubkranz gelegt, der mit Aurikeln und Leberblümchen freundlich belebt war, an verschiedenen Stellen waren Osterhasen und Ostereier, reizende Attrappen, für jeden Gast irgendeine Gabe. Die Servietten steckten in Form von spitzen Tüten in den Weingläsern, die Öffnung war mit Sträußchen aus Grünzeug gefüllt, und mitten darin lag ein buntgefärbtes Osterei, das auf einem herzförmigen, weißen, aufgeklebten Blättchen den Namen dessen trug, für welchen der Platz bestimmt war. Auf jedem Teller lag das Menü auf zierlichen Glückwunschkarten, und launige, auf die Persönlichkeiten oder das Fest bezügliche Zwei- oder Vierzeiler gaben zu fröhlichem Lachen Anlaß. Alle Schüsseln, welche aufgetragen wurden, waren geschmückt, und jedes Gericht trug ein Zeichen der österlichen Zeit. Der Suppenschöpflöffel trug oben einen Petersilienbusch, die Einlageklößchen waren in Form von Vogeleiern; um den Osterschinken lag ein Petersilienkranz mit halbierten, hartgesottenen Eiern, die mit Schnittlauch bestreut waren; das Geflügel hatte statt der weißen Bein-Papiermanschetten grüne Blattbüschel; der Salat war mit Eiern verziert und der Osterkuchen mit Schokoladeneiern garniert; rings um letzteren war ein Blumenkranz in einer Rüsche von weißem Krepp-Papier, und das Vanille-Eis wurde in Form eines großen Straußeneies aufgetragen. Als es zuletzt beim Kaffee noch Schlagsahne gab, die so gut wie möglich mittels eines Löffels in Form von Eiern aufgebaut war, wollte das Lachen kein Ende nehmen. Viel trugen zum guten Gelingen natürlich auch reizende Schokoladensachen bei. Ich gebe dir noch einige der allgemein gehaltenen Verschen an, die dir vielleicht nützen können, und es soll mich freuen, wenn dir dein Fest dann so gut gelingt, wie das meinige.

Für eine ältere Dame:

„Der Frühlingszweige duft'ge Mahnung
Weck' in dir die frohe Ahnung,
Daß noch oft mit Ostereiern,
Wir so frohe Feste feiern."

Für einen älteren Herrn:

„Merk auf, was bringt der Osterhas';
Schau tief — doch nicht zu tief ins Glas."

Für eine junge Frau:

„So frisch wie Lenzesgrün
Und wie die Blumen so schön,
Möge dein Leben blühn,
Dein Glück stets auferstehn!"

Für einen jungen Herrn:

„Vergiß bei Bacchus süßer Labe
Nicht Ostaras Eiergabe,
Und biete deiner Nachbarin,
Galant die Blumen und das Grün."

Für ein junges Mädchen:

„Nimm das Sträußchen aus dem Glase,
Heb' es keck empor zur Nase,
Steck's als Schmuck dann an dein Kleid
Und freu' dich der Osterzeit."

Einem Knaben:

„Lieber Junge, gib wohl acht:
Die Eier, die der Has' gebracht,
Gab er, weil du brav gewesen,
Er bringt nichts den Schlimmen, Bösen!"

Und schließlich einem Mädchen:

„Den Osterhasen und die Eier
Nimm zur frohen Festtagsfeier,
Bleibe brav, dann sollst du haben
Nächstes Jahr noch schön're Gaben."

Und nun Gott befohlen und „Fröhliche Ostern!" **M. Schmidt.**

Ein reizender Tafelschmuck.

Hat Gott Amor zwei Herzen getroffen, so herrscht überall eitel Freude und Lust! Fest reiht sich an Fest zu Ehren des Brautpaares, und jedermann bemüht sich, die Festtafel dann so schön und sinnig wie nur möglich auszuschmücken und der Bedeutung des Tages anzupassen. Nun aber ist es nicht jedermanns Sache, ein wenig darüber nachzudenken, um mit wenig Kosten ein hübsches Arrangement zu treffen, und ich möchte diesen nun mit folgender Beschreibung eine kleine Anleitung geben. Vorauszuschicken ist, daß es sich um einen Tischständer handelt, der die Stelle einer Tischkarte ersetzen soll und zwischen den Gedecken des Brautpaares seinen Platz findet. Aus biegsamem Draht forme man ein Herz von etwa 20 Zentimeter Höhe; oberhalb der Spitze, die selbstverständlich nach unten kommt, bringe man von beiden Seiten zwei Füße aus Draht an, die man mit Goldfäden bewickelt, und versehe außerdem das Herz mit einer Stütze, die ebenfalls ein glänzendes Aussehen erhalten muß. Innen in das Herz kommt ein aus Draht gewundenes Monogramm der Anfangsbuchstaben des Brautpaares, und nun geht's an die Bekleidung des Ständers. Ist die Jahreszeit für Blumen günstig, so wähle man zarte Myrtenäste und kleine Blüten als: Vergißmeinnicht, Mai- und Schneeglöckchen, Veilchen usw. und beflechte den Draht damit. Man wird staunen, wie man ohne Kosten und mit geringer Mühe so große Wirkung erzielen kann. Ist die Jahreszeit aber eine recht kalte und obengenanntes Material nicht aufzutreiben, so kann man die Drähte auch mit Baumwolle umwickeln und dann in Alaun stecken, wodurch sie kristallisiert werden, oder aber mit Goldfäden umwickeln. Letzteres Verfahren eignet sich vornehmlich für eine Silber- oder Gold-Hochzeit. Läßt man sich die Mühe nicht verdrießen, auch den Gästen ähnliche Ständer zu biegen und die Tafel mit zartem Leinen und Blumenschmuck zu schmücken, so wird jedermann daran seine Freude haben, vornehmlich aber das Brautpaar. Eine kleine Anregung macht oftmals recht viel, und ich hoffe zuversichtlich, daß manche Leserin daran anknüpfen wird, um weiter auszubauen und die Tafel einheitlich zu schmücken.

Emma Kreuzahler.

Berechnung der Portionen bei einem Festessen.

Eine kleine Herzensangst ist es oft für angehende Hausfrauen, bei ergangenen Einladungen das richtige Maß im Verhältnis zu der Zahl der geladenen Gäste zu finden. Selbst manche ältere erfahrene Hausfrau fragt sich wohl klopfenden Herzens: „Langen meine Vorräte auch für all die Lieben, die ich bewirten will, oder habe ich am Ende zu reichlich gesorgt, daß die Menge des Aufgetischten beleidigend wirkt?"

Um dergleichen Fatalitäten aus dem Wege zu gehen, habe ich in den langen Jahren meiner hauswirtschaftlichen Tätigkeit Aufzeichnungen gemacht, woraus genau zu ersehen ist, wie man sich bei den verschiedenen Gesellschaftsessen einzurichten hat. Es ist empfehlenswerter, sich etwas reichlicher als zu knapp einzurichten, denn alle Reste lassen sich tags darauf im Haushalte gut verwenden.

Suppe gibt man für jede Portion ⅓ Liter. Beim Einkauf des Bratens rechnet man für die Person ¾ Pfund, bei Hammelbraten auf 6 Personen 1 Pfund mehr. Beefsteaks, Karbonade kauft man 1 Pfund für 4 Personen, 1 Rindszunge genügt für 8—10 Personen, 1 Hirschziemer ist für 20—22 Personen ausreichend, 1 Hirschkeule für 18—20 Personen.

Ein starker Rehziemer genügt für 14—16 Personen, eine Rehkeule gibt 12 bis 14 Portionen.

Ein kräftiger Hase 8—9 Portionen, im Pfeffer genügt er für 10—12 Personen.

Eine fette Gans ist für 8—12 Personen ausreichend, von der zum Braten vorgerichteten Gans rechnet man ½ Pfund für die Person.

Eine Ente gibt 3—4 Portionen.

Ein schwerer Puter genügt für 14—16 Portionen. Junge Hühner rechnet man für den Mann einen Vogel. Gebratene junge Tauben kann man gut 1½ für die Portion rechnen, beim Frikassee genügen jedoch 2 Stück für 3 Personen.

Krammetsvögel usw. kauft man für die Person 3 Stück, bei mehr als 4 Gängen aber nur 2. Frische Fische rechnet man auf die Portion ½ Pfund, Lachs und Forellen ⅓ Pfund, Schellfisch und Stockfisch ergeben 3 Portionen vom Pfund.

Gebackene Kalbsmilch 200 Gramm für die Portion, gekochten Schinken 2 bis 3 Scheiben, kleine Würstchen und Saucischen ein Paar für jede Person.

Gemüse wird wie folgt berechnet: Man gibt für die Person ½ Pfund Spargel, ½ mittleren Kohlkopf, ¾ Liter Schoten, ½ Liter Bohnen oder geschnittene Möhren. 6 Pfund Kartoffeln sind für 10 Personen ausreichend. Beiguß zum Braten genügt 1 Liter für 10 Portionen, bei Mehlspeisen rechnet man die Hälfte mehr.

Ein Ei für die Person nimmt man zu den Mehlspeisen, zu Rühreiern gehören aber mindestens 2 Eier.

Ein Liter Sahne gibt Eis für 10 Portionen; für Flammeri, rote Grütze und dergleichen süße Speisen genügen 1½ Liter Milch und 10 Eier für 10 Personen. Alle obengenannten Speisen sind reichlich bemessen, wenn das Mahl aus 4 Gängen besteht. Sind mehr Gänge angesetzt, genügt selbstverständlich die gleiche Menge für mehr Portionen.

Hedwig Fuchs.

Ostergarten.

Wer bereitet den Kindern nicht gern eine kleine Überraschung zum Osterfeste? Was nur schöne Dinge sieht man da in den Schaufenstern, die nur leider meist recht teuer sind. Durch meinen knappen Geldbeutel kam ich auf die Idee, selbst etwas Hübsches zu fertigen, und richtete damit die größte Freude an. Der Jubel der Kinder bleibt mir unvergeßlich und belohnte reichlich für die kleine Mühe. Selbst verwöhnte Kinder freuen sich mehr über solche niedliche, selbstgefertigte Kleinigkeiten als über gekaufte, kostbare Spielsachen. Mit wenig Kosten und etwas Geschicklichkeit ist der „Ostergarten" leicht herzustellen, man braucht dazu nur die Schokolade- oder Marzipanhasen und ebensolche Eierchen, sowie für 10 Pfg. grüngefärbtes Moos zu kaufen.

Einen starken Kartondeckel von 45 Zentimeter Länge, 30 Zentimeter Breite beklebt man mit grünem Papier; übereck kommt an der hinteren Kante eine innen ebenfalls grün ausgeklebte ovale Schachtel von Glafeys Nachtlichtern oder eine andere, ähnlichen Formates, die außen mit zerschnittenen Weinkorken möglichst unregelmäßig bekleidet wird, daß es wie Grottensteine wirkt. Die noch vorhandenen Lücken füllt man mit kleinen Moosstückchen aus, obenauf kommt ein Streichholz als Fahnenstange, an dem eine kleine, grünweiße Papierfahne mit der Aufschrift „Fröhliche Ostern" an grünseidenem Faden befestigt wird. Die Grotte ist das Nest des Osterhasen, der vor dem Eingang sitzt und befriedigt seine schönen Eierchen betrachtet, von denen zwei kleine, an einen Wagen gespannte Hasen davonfahren. Der Wagen ist aus einer Pillenschachtel mit 4 Holzknopfschalen als Räder und einem angeleimten Streichholz als Deichsel fabriziert. Ein Hase in Höschen läuft als Kutscher nebenher und schwingt eine Peitsche, die man ihm aus einem Streichholz mit darangeknüpftem Seidenfaden herstellt und durch einen Stich mit einer glühenden Sticknadel in dem Schokoladenhändchen befestigt. Eine Rabatte von Büschen und Bäumen fertigt man aus Moos, das man teils in hübschen Büscheln an Streichhölzern festbindet, und diese zum besseren Halt in durchschnittene Korkplätzchen steckt, teils auf den Boden als Gras klebt, um die Korke zu verbergen. In den Moosboden steckt man dann hier und da bunte Blümchen, die man eventuell aus Seidenpapier zusammendreht. Einzelne zierlich geästete Zweige befestigt man als große Bäume ebenfalls mit Korkstücken. Auf einem dieser Bäume hängt in einer „Zwiesel" ein kleiner Starkasten, den man aus einem grünen Stück Papier ausschneidet und die Ecken nur leicht ritzt und den Deckel etwas überstehend aufleimt. Vor dem mit Tinte aufgemalten Ausflugsloch sitzt auf dünnem Stänglein, das durchgestochen wurde, unterhalb des Loches, ein bunter Vogel, den man aus einer Ansichtskarte ausschneidet und mit etwas Wachs befestigt. In der Ecke, gegenüber der Grotte, steht ein aus Zigarrenholz oder starker, brauner Pappe gefertigtes Bänkchen mit Lehne, davor ein vierbeiniges Tischchen. Auf der Bank sitzt ein Hase, der von einem Teller mit Eiern zu schmausen scheint, ein kleines,

als Mädchen gekleidetes Häschen steht vor ihm, als wolle es auch etwas haben. In der Mitte des freien Platzes prangt eine runde, blanke Blechschachtel als Springbrunnen, den aber ein vorwitziger Osterhase jedenfalls abgestellt hat, um auch darin eine Eierniederlage unterzubringen. Um die Blechschachtel herum ist ein rundes Beet von Moos und Blumen angelegt. Ein Gartenzaun von grünem Holzspan, wie man ihn aus den sogenannten „Frühstückskörben" nimmt, oder von Streichhölzern, welche man in regelmäßigen Abständen durch zwei Kartonstreifen sticht (dieselben bilden die Querbalken), und die an den vier Ecken an Paketknebel kleinster Nummer befestigt sind, umfriedigt das reizende Gärtchen. Am Eingang lockt ein großes Plakat mit der Aufschrift: „Zum Osterhasen." Hat man nun noch zierliche Blätterzweige von alten Hut- und Ballblumen, so kann man diese etwas aufbiegen und ebenfalls als Bäume verwenden, was sich besonders hübsch ausnimmt.

Die sparsame Hausfrau wird sich freuen, zu dieser Spielerei so viele abgebrannte Streichhölzer verwerten zu können. Der Garten kann immer wieder Ostern etwas aufgefrischt und neu gefüllt werden, und meist gelingt es, durch kleine Neuerungen ihn den Kindern wieder reizvoll zu gestalten. **Frida Polster.**

Eigenartiges Ostereiersuchen.

Das heilige Osterfest, das Fest der Freude, rückt wieder heran. Osterhäschen ziehen durch das ganze Land, um Eier zu legen; da machen sich Kinder und selbst auch Erwachsene fröhlich an die Suche. Ein allerliebstes, reizendes, eigenartiges Ostereiersuchen meiner Kindheit fällt mir ein. Es wird gewiß wenig bekannt sein und doch sicher überall großen Beifall finden.

Es war ein sonniger, lachender Ostermorgen, wir wurden alle zusammengerufen, mein Mütterchen hielt Lose in der Hand, und jeder durfte ziehen. Auf meinem stand:

„Willst du Ostereier naschen,
Such' in Vaters Manteltaschen." —

Ich eilte zu meinem Vater und untersuchte sämtliche Manteltaschen, aber vergebens ich fand kein Ei, nur einen Zettel mit folgendem Inhalt:

„Vater ißt auch gern ein Ei,
Dies hat's Häschen wohl bedacht,
Weil es hier nicht sicher sei,
Schlich es sich davon ganz sacht,
Legt geschwind im Hühnerstall,
Ins Körnerfaß die Eier all'!" —

Nun sprang ich fröhlich zum Hühnerstall und sah das Körnerfaß durch, aber auch hier nur ein Zettelchen:

„Häschen wollte nun verhüten,
Daß die Hühner sie ausbrüten,
Trägt sie darum in den Saal,
In die große Silberschal'." —

Dort fand ich wiederum nur einen Zettel:

„Ach, der Fritz ist bald gekommen,
Hat sie untern Hut genommen,
Geh zu ihm, pack ihn am Schopf,
Such' die Eier auf dem Kopf." —

Fritz war unser Hausknecht, er sah mich grinsend an, als ich zu ihm ins Zimmer trat und ihn bat, den Hut abzunehmen; ein Zettelchen fiel mir entgegen:

„Nein, der Raum war hier zu klein,
Such' nur nach im Küchenschrein." —

Ob ich dort die Eier finden werde? Nein, ein Zettel mit folgendem Inhalt ließ mich weiter suchen:

„Will dich Häschen irre führen,
Nur nicht gleich den Mut verlieren.
In der roten Rosenheck',
Liegt bestimmt ein Ei versteckt." —

Also in der roten Rosenhecke. Ich eilte wieder in den Garten. Richtig, dort fand ich ein Nestchen mit zwei Eiern, dazu auch wieder einen Zettel:

„Sieh nur, sieh nur, sogar zwei
Und ein Verschen auch mit bei." —
„„Es ist einfach unerhört,
Ein böser Mensch hat mich gestört,
Als ich beim besten Legen war.
Zwar findest du ein Eierpaar,
Doch weil du bist ein liebes Kind,
Leg' ich dir Eier noch geschwind,
Dort um die Ecke, an dem Zaun,
In den hohlen Weidenbaum."" —

O das liebe Osterhäschen! — Zwar hat es mich etwas an der Nase herumgeführt, dafür aber reichlich belohnt. Ich fand in dem Weidenbaum ein Nest mit Eiern, ein allerliebstes Häschen und die Worte auf ein Zettelchen geschrieben:

„Schau nur hin, die schöne Pracht;
Häschen hat sie all' gemacht,
Damit auch ja kein Zweifel sei,
Setzte es sich selbst mit bei." —

So hatte jeder seine bestimmte Bahn zu verfolgen.

Die kleinen Verschen können schon Wochen vor Ostern, in den Mußestunden gemacht werden. Die Freude, die man bei der Arbeit hat, wiegt doppelt und dreifach die kleine Mühe auf. Hat man schon am Tage vorher die Eier eingeteilt, und zu jedem Teil die dazu passenden Zettelchen mit den kleinen Verschen hinzugefügt, so ist es am Ostermorgen eine Kleinigkeit, alles an Ort und Stelle zu bringen. Nicht nur, daß die ganze Art und Weise des Eiersuchens viel Spaß und Vergnügen macht, die Eier werden auch gleichmäßig verteilt und können nicht verloren gehen, wie es sonst häufig der Fall ist.

Zum Schluß werde ich noch einen Weg zum Ostereiersuchen angeben:

„Osterhäschen grüßt dich schön,
Sollst einmal in'n Garten gehn,
Wo die Birken stehn, die drei,
Legte es für dich ein Ei." —

(An betreffender Stelle muß ein Ei hingelegt werden.)

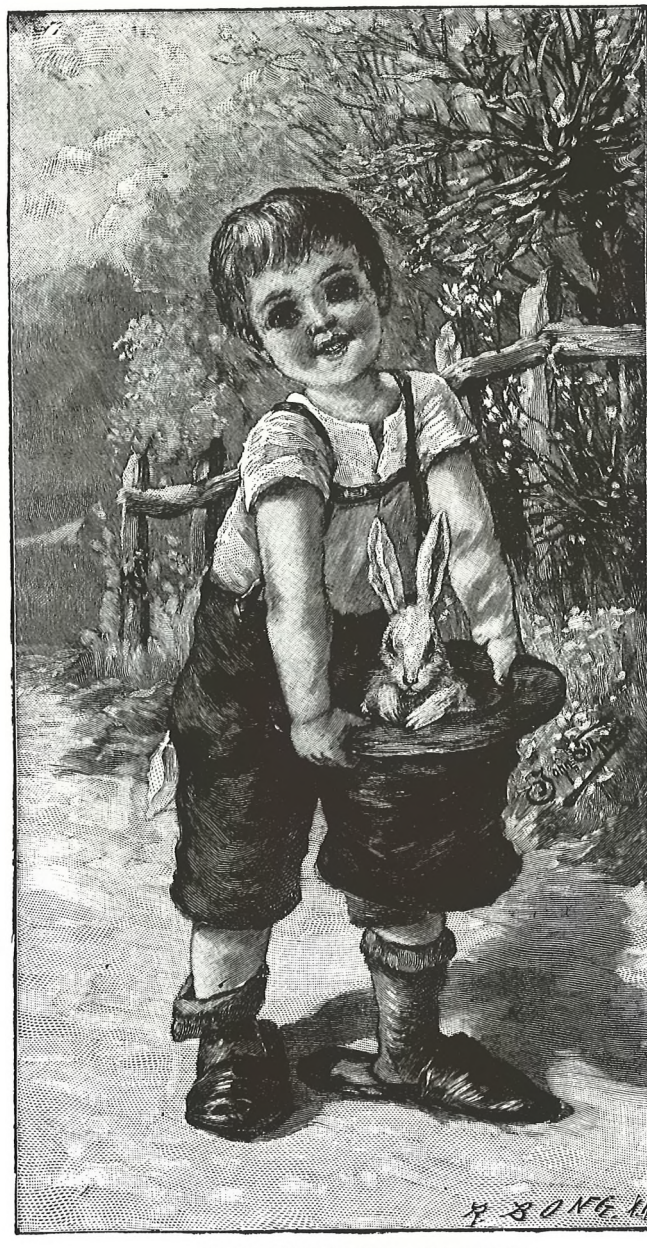
„Sieh, ein Ei haſt du gefunden,
Und es wird dir ſicher munden.
Doch darfſt du auf mehr noch hoffen,
Suchſt du hinterm Eßſaalofen.“ —

„Ja, das Häschen hatte recht,
Der Raum war hier doch gar zu ſchlecht.
Drum legt's ein Ei noch geſtern ſpät
Mitten auf das Teppichbeet.“ —

„Mach doch kein betrübt Geſicht,
Es paßte hier dem Häschen nicht.
Doch ſieh doch einmal zu,
In Muttis Morgenſchuh.“ —

„Nur ein Zettel liegt darin,
Dieſen legt' das Häschen hin.
Sollſt einmal in'n Garten gehn
Und geſchwind die Laub' durchſehn.“ —

„Ei! dies ſchöne große Neſt,
Häschen grüßt dich allerbeſt.
All die Eier ſollſt du haben
Und nach Herzensluſt dich laben.“ —



John Thiele, Der Osterhase.

Fröhliche Ostern!

Margarete Spielmann.

Über das Klavierspiel.

Klavier nennt man ein Instrument,
Das vielen zur Lust und zur Freude,
Doch mancher ehrlich auch bekennt:
Mir ward es zur Qual und zum Leide;
Mein Nachbar A. es täglich traktiert,
Mein Nachbar B. viel musiziert,
Mein Vis-a-vis, musikalisch Genie,
Präludiert, phantasiert, doch fragt nicht: wie?
Wär' ich Minister, ich brächte heuer
Gewiß noch das Klavier zur Steuer!

Diesen Stoßseufzer leistete ich mir einmal in den großen Sommerferien, da ich wieder zu Hause auf Besuch war, das heißt zu Hause, in dem lieben trauten Heim meiner sorgenfreien, glücklichen Jugend. Nichts verändert, nur das „Gegenüber" in der Nachbarschaft hatte gewechselt! Dort wohnte jetzt eine kinderreiche Familie, deren drei ältesten Sprößlinge sich beflissen, die Kunst des Pianospielens zu erlernen. Da war erstens die älteste, vierzehnjährige Tochter, Gustel mit Namen, ein liebes, nettes Kind, aber wie ihre Mama selbst seufzend gestand, für Musik untalentiert! Doch sollte Gustel so weit gebracht werden, daß sie sich ihre Lieder (sie hatte eine passable Stimme) auf dem Klavier selbst begleiten könne. Während der langen vier Wochen meines Aufenthaltes in O. übte sie an den beiden Liedern herum: „Wie die Blümlein leise zittern" und „Ännchen von Tharau". Auf einmal stockte sie, griff falsch, spielte zögernd dann einige Takte weiter, um wieder falsch zu greifen — kurz, ein Gestümper, kaum zum Anhören; aber das war nicht einmal so, sondern jedesmal, mochte das Mädchen die Stücke auch zehnmal hintereinander versuchen.

Jeden Tag hatte ich das Vergnügen, eine volle Stunde lang diesen zweifelhaften Ohrenschmaus zu genießen, von früh 6 Uhr an. Von 7 bis 8 Uhr übte alsdann der kleine Sextaner in bekannter Jungenmanier. Der dritte aufgehende Stern am Himmel der Kunst war das neunjährige zweite Töchterchen unseres liebenswürdigen Herrn Nachbars.

Eine solide Grundlage durch gewissenhaften Unterricht, aber auch etwas Talent sind unbedingt erforderlich, um einige Fertigkeiten auf dem Klavier zu erlangen. Das ausdrucksvolle Spiel, die Seele im Vortrage, kann sich niemand anerziehen oder angewöhnen lassen, das ist künstlerische Begabung.

Mancher spielt z. B. außerordentlich gewandt, aber sein Spiel läßt den Zuhörer kalt. Das ist das Virtuosentum, das sich breit macht; aber die echten, rechten Künstler sind dünn gesät. „Viele sind berufen, aber wenige sind auserwählt!" Wie viele Menschen

bearbeiten das Klavier und mühen sich daran ab; ich las neulich von einem Rekord-Klavierspiel, da spielte eine Dame 24 Stunden lang in einem Stück fort. Ihr Spiel bildete den Gegenstand einer Wette, sie spielte so lange, bis ihre Finger dick und die Arme steif wurden — ob das nun Kunst heißen soll?

Wie viele Menschen lernen Klavierspielen, nur um sagen zu können: „Ich spiele auch Klavier.“ Jene sind Modefexen, und ihr Tun ist nicht zu billigen. Wer aber die Musik liebt, dem verzeihe ich auch, wenn er am Klavier sitzt und stümpert. Er tut es doch aus Liebe zur Sache, aus Begeisterung für die Kunst, und er hat auch Genuß davon! Es können ja nicht alle Virtuosen, nicht alle Künstler sein! Jene Eltern aber sind zu verurteilen, welche ihre Kinder durchaus zwingen wollen, Klavier zu spielen. Richtig ist ja, daß die Musik einen veredelnden Einfluß auf das Kindergemüt ausübt, richtig ist auch, daß man sich manche schöne Stunde schaffen kann, wenn man musikalisch ist, aber an manchem wird Zeit und Geld umsonst vergeudet. Er zieht keinen bleibenden Wert aus seinen musikalischen Studien. Nehmen wir z. B. viele unserer höheren Töchter an. Sie sind die Qual ihrer Musiklehrer, sie üben mangelhaft, zeigen Unlust, Neues zu erlernen, spielen möglichst taktlos und ungleichmäßig, allein schließlich hat der Lehrer sie doch so weit, daß sie einige fest eingepaukte Stücke zur Not vortragen können. Die lieben Eltern machen später Staat mit dem musikalisch gebildeten Töchterlein!

In Kaffeekränzchen und Abendunterhaltungen, nach vielem dringlichen Zureden, läßt sich das Fräulein herbei, die Ohren seiner Mitmenschen zu erfreuen oder — auch nicht. Ist man dann aber glücklich an den Mann gebracht, dann wird keine Note mehr gespielt, dann hat man es ja überhaupt nicht mehr so sehr nötig, in allen Fällen au fait zu sein. All der überflüssige Ballast, Französisch, Englisch, Musik usw., die Errungenschaften der teuer bezahlten Pensionsjahre, werden über Bord geworfen. — — Gottlob sind aber nicht alle Damen, wie die soeben geschilderten. Viele sind nicht so oberflächlich! Sie pflegen und hegen die Musik im trauten eigenen Heim. Vielleicht ist auch der Gemahl Musikfreund oder spielt gar selbst Klavier.

Dann lernt man den Genuß des Zusammenspielens schätzen! Aber wie schön ist es auch, wenn man ein wenig phantasieren kann — auf dem Klavier! Aus den Melodien, dem Rhythmus usw. spricht unser Erlebtes, unsere Stimmung, unser ganzes Wesen. Es sind wahre Freuden und ein reiner, hoher Genuß, wenn sich der musikalisch Gebildete auch an seinen eigenen Kompositionen erfreuen kann. — Gewiß hat es viel für sich, Kinder zum Musizieren anzuhalten, da sie im späteren Leben so mannigfache Anregung dadurch erhalten, aber es kann auch nicht oft genug betont werden, daß man niemand zum Erlernen eines Instrumentes zwingen soll.

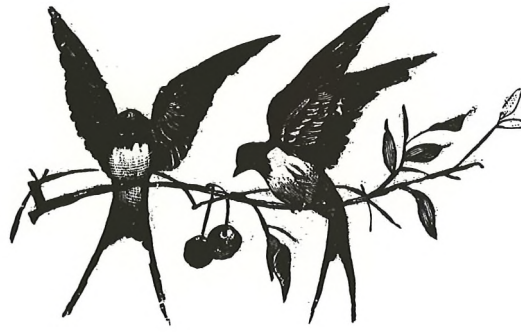
Hat ein Kind absolut keine Lust, z. B. zum Klavierspielen, fehlen ihm auch das musikalische Gehör und der Sinn für musikalische Genüsse, dann veranlasse man es niemals dazu, etwas zu tun, wofür ihm die Befähigung abgeht. Es wäre nur eine unnütze Vergeudung von Zeit und Geld, die man besser sparen sollte. **Ch. Meyer.**

Festgeschenke.

Weihnachtsarbeiten für kleine Hände.

Wenn die Tage so kurz, die Nächte so lang sind, noch dazu die Witterung den Kindern den Zutritt ins Freie nicht gestattet, dann sitzen sie oft gelangweilt im Zimmer, wenn ihr Spiel beendet und sie nicht Lust haben, wieder von neuem zu beginnen. Da sollte nun die Mutter den Tätigkeitstrieb in den Kindern regen und sie anspornen, diese oder jene kleine Arbeit zum Weihnachtsfeste für den Vater oder den Onkel anzufertigen. Die Kleinen werden mit Jubel dieses Anerbieten annehmen, denn Arbeit schützt vor Langeweile, einem schlimmen Fehler in der Jugend. Mit wenig Geld und wenig Mühe lassen sich solche Arbeiten herstellen, und es ist zu bewundern, was für niedliche Sachen die kleinen Hände herstellen können. Nicht nur für die Mädchen gilt dieses, auch die Knaben können helfen, namentlich da, wo es etwas zu kleben und zu malen gibt. Da lassen sich z. B. aus leeren Zigarrenkistchen hübsche Gegenstände herstellen. Eines solcher, das innen mehrere Fächer hat, wo verschiedene Sorten Zigarren lagen, gibt für die Tante einen hübschen Arbeitskasten. Zunächst wird ringsum alles Papier gelöst, etwaige rauhe Stellen werden glatt abgerieben, und sodann das Kästchen mit hellem Holzlack überzogen. Sehr hübsch ist es, wenn man einen Goldrand zieht. In die Mitte des Deckels kommt ein Nadelkissen. Zu diesem schneidet man ein Stück Pappe oval, belegt es mit Roßhaar und

überzieht es mit Seide oder Samt. Dann klebt man das Ganze mit heißem Leim auf. In die Innenfächer kommen Haken, Ösen, Knöpfe u. dgl. Nähutensilien. Wie wird Tante sich darüber freuen? Aber auch lieb Väterchen soll nicht leer ausgehen. Für ihn wird ein einfaches Zigarrenkistchen gewählt, das, wie ersteres vorgerichtet, mit dunkler Emaillefarbe bestrichen wird. Dann nimmt man Zigarrenbinden (die um die besseren Sorten sind) und klebt verschiedene Muster auf das Kästchen: Sterne, Dreiecke usw. Wenn dann eine gute Sorte den Inhalt dieses Kästchens ergibt, wird Väterchen sich über sein Geschenk herzlich freuen, zumal es ihm seine kleinen Quälgeister selbst angefertigt haben. Aber wie stolz erst sind die Kinder, die solche niedliche Gegenstände herstellen können. Jede Mutter soll sich die Mühe geben, ihren Kindern in dieser Weise etwas zur Hand zu gehen, es treibt sie zur Tätigkeit an und schützt sie so vor der Langeweile. **M. Schifferings.**



Kleinere Geschenke, die man den Lieben von der Reise mitbringen kann.

Allgemein herrscht die Sitte, denen, die unserem Herzen recht nahe stehen, von der Reise eine kleine Erinnerung mitzubringen, um dem Gedanken Ausdruck zu geben, daß man auch fern von ihnen ihrer in Liebe gedachte. Ein solches reizendes Geschenk für Damen sind die hübschen Reiselöffel, die man jetzt in jeder Stadt oder jedem Kurort für ein Billiges kaufen kann; diese kleinen Mokkalöffelchen tragen das Wappen oder den Namen des betreffenden Ortes. Sind solche nicht vorrätig, so kauft man einen kleinen silbernen oder versilberten Löffel und läßt den Namen der Stadt usw. eingravieren. Solche Löffelchen sind sowohl für die Reisenden selbst wie für die zu Hause Zurückgebliebenen eine bleibende Erinnerung und haben noch den doppelten Vorzug, daß mehrere zusammen in ihren verschiedenen Arten eine reizende Zierde des Kaffee- und Teetisches bilden und zugleich anregenden Stoff zur Unterhaltung gewähren. Ebenso hübsch und zweckmäßig sind Mokkatäßchen mit Wappen oder Abbildungen der betreffenden Stadt als Reiseandenken, welche infolge der neueren Mode, die allerhand verschiedene Täßchen zu einer Visite vorschreibt, mit Freuden entgegengenommen werden.

Wer seine Lieben beim Willkommsgruß durch eine eigene Arbeit erfreuen will, die keine große Mühe und Kosten verursacht, der kann solche nach der bekannten und noch immer hübschen Waldmosaik herstellen und Photographierahmen, Schmuckkästchen usw. anfertigen. Auf den Waldpromenaden sammelt man, was sich an Waldfrüchten finden läßt, Eicheln, Erlenfrüchte, Bucheckern, trockene Beeren, kleine Tannenzapfen, ferner Moose, niedliche Zweige usw.

Einen Photographierahmen schneidet man aus einem Pappdeckel, den man mit den abgelösten Schuppen des Tannenzapfens beklebt, recht gleichmäßig und sorgfältig, was an regnerischen Tagen und Abenden in der Sommerfrische einen angenehmen Zeitvertreib gewährt. In den Ecken stellt man kleine Buketts zusammen, wozu sich außer den Waldfrüchten auch trockene Blätter eignen; Efeublätter trocknen manchmal ein, daß sie wie feines Leder aussehen. Ein wenig Goldbronze hier und da erhöht die Wirkung. Dosen und Schachteln lassen sich ähnlich verzieren.

Eine hübsche Gabe besteht ferner in einem ziemlich großen Bukett, aus gesammelten Gräsern gebunden. Solche Gräser in den verschiedensten Schattierungen findet man auf allen Wald- und Feldwegen, ebenso das schöne grüne Farnkraut, welches man ebenfalls trocknet und entweder als Strauß allein zusammenbindet oder mit zu den Gräsern nimmt. Das schnelle Trocknen des Farnkrautes geschieht auf folgende Weise. Man legt die Blätter auf einen weichen Untergrund, überdeckt sie mit Seidenpapier und bügelt nun schnell mit einem heißen Bügeleisen darüber hin und her, bis sie ganz trocken sind. Auf diese Weise behandelt, behalten sie ihre grüne Farbe und halten sich jahrelang im Ansehen wie frische.

M. Rettmann.

Weihnachtspakete.

Das nahe Weihnachtsfest mahnt uns auch wieder daran, daß wir unsere Weihnachtspakete rechtzeitig einpacken und abschicken. Die echte Weihnachtsstimmung läßt uns selbst dieses mühsame und zeitraubende Geschäft zu einer besonderen Lust werden und lenkt unsere Hände und Arme, daß wir freudig und anmutig spenden. Ein Weihnachtspaket ist aber kein gewöhnliches Paket und sein Inhalt soll an das liebe Fest gemahnen, soll Weihnachtsstimmung auch bei den fernen Lieben hervorrufen und Weihnachtszauber verbreiten. Und deshalb, liebe Leserinnen, bemüht euch, dem Inhalte eines solchen Paketes einen festlichen, weihnachtlichen Anstrich zu geben. Auch den einfachsten, prosaischen Sachen legt ein feierliches Gewand an. Bunte Seidenpapierumhüllungen mit Bändern und Tannengrün verziert, dessen Duft ja so wohltuend ist und uns an Weihnachten mahnt, schimmernde Lamettafäden tun hier Wunder und lassen auch das einfachste Paket festtäglich erscheinen. Eine rege Phantasie erfindet auch wohl mancherlei Verzierungen und Ausstattungen der Festgeschenke, und dem Empfänger wird es beim Auspacken und Anschauen warm ums Herz werden, denn er weiß und fühlt es, daß Liebe das Paket gemacht, und jeder noch so einfache, prosaische Gegenstand wird ihm von goldenen Schimmerfäden, von Weihnachtspoesie umwoben sein. Auch in dem beiliegenden Briefe muß ein eigener Zauber liegen, kein flüchtiger, trockener Zettel, sondern, wenn's möglich ist, ein langer Brief, durchweht von Weihnachtsstimmung, diktiert von Liebe und Freundschaft, an Niedrigstehende von Taktgefühl und Wohlwollen, wo nicht eine glitzernde Weihnachtskarte mit einigen herzlichen Worten, und dann das Paket wohlverpackt und rechtzeitig zur Post getragen. Wie manche bittere Träne ist nicht schon deshalb geflossen, daß Nachlässigkeit (ich will's nicht Lieblosigkeit schelten) das Paket zu spät befördern ließ, und deshalb darf niemand es bis zu den letzten Tagen aufsparen. Ist dieses alles so gemacht, dann wird es seinen Zweck erfüllen, Freude und Glückseligkeit hervorzurufen.

Emma Kreuzahler.

Offene Hände zur Weihnachtszeit.

„Geben iſt ſeliger denn nehmen!“ Das iſt ein ſchönes, beherzigenswertes Wort, welches ich den lieben Leſerinnen ins Gewiſſen reden möchte. Viele Leute denken ja doch nur daran, daß ſie an Weihnachten beſchenkt werden. Das Schenken zwiſchen Verwandten und Freunden iſt eine ſchöne Sitte, aber es beruht lediglich auf Gegenſeitigkeit, kommt es auch zuweilen vor, daß einer „die Wurſt nach dem Schinken wirft“. Nicht auf den Wert der Gabe kommt es an, ſondern darauf, daß man damit erfreut, daß man mit Liebe gibt. Weihnachten iſt die einzige Zeit im Jahre, wo mancher, der ſonſt mit ſeinen Verhältniſſen zufrieden iſt, ſich wünſcht, reicher zu ſein, damit er mehr austeilen könnte. Wie viele Not, wie viel Elend gibt es doch zu lindern. Der Winter iſt die harte Zeit für die armen Leute, wo es ihnen oft am allernötigſten gebricht. Da fehlt es an Holz und Kohlen, an Nahrung, an warmer Kleidung. Zwar gibt es Armenbeſcherungen von Gemeinden, von Frauenvereinen uſw. Dieſe Veranſtaltungen ſind lobenswert und doch treffen ſie nicht immer das Richtige. Verſchämte Armut findet ſich nicht zu dieſen öffentlichen Schenkungsakten ein. Es liegt deshalb an den einzelnen, jene Armen ausfindig zu machen und ihre Not zu ſtillen. Welch erhebender Gedanke für jeden gutherzigen Menſchen, wenn auch nur einen einzigen Bedürftigen am Weihnachtsfeſte erfreut zu haben. Es wird jeder Frau ein Leichtes ſein, ſchon bei ihren Hausarmen, welche allwöchentlich betteln kommen, Weihnachtsfreude zu bereiten. In Städten gibt der Geiſtliche oder der Armenarzt genau die Adreſſen an, wo eine Weihnachtsgabe am Platze iſt. Dann aber nicht erſt ängſtlich fragen: „Iſt auch der Betreffende würdig, daß ich ihn beſchenke?“ Sind wir ſelber denn immer würdig, daß uns der liebe Gott ſeine guten Gaben in den Schoß wirft? Alles Phariſäertum iſt vom übel, und mich berührt es gerade dort am peinlichſten, wo es gilt, Gutes zu tun. Wer ſeine Wohltaten nur des Dankes willen ausübt, der handelt nicht im Sinne der chriſtlichen Liebe. Ganz verwerflich aber iſt die Sucht, ſich durch ſeine Mildtätigkeit einen Namen machen zu wollen. „Laſſe die linke Hand nicht wiſſen, was die rechte tut.“ Im ſtillen ſuche man, ſo weit es die Verhältniſſe erlauben, an Weihnachten Gutes zu tun. Es könnte ja ſein, daß man auch einmal trübe Erfahrungen mit den beſchenkten Leuten macht, z. B. daß ſie unzufrieden ſind, vielleicht auch, daß man anſtatt des Dankes Undank erntet, aber das iſt im Leben etwas ſo Gewöhnliches, daß es einem auf ein Mal weniger oder mehr gar nicht anzukommen braucht.

„Einen fröhlichen Geber hat Gott lieb.“ Wer ſich in Wohlſtand und Glück befindet und ein offenes Herz und offene Hände für ſeine armen Mitmenſchen hat, der erfüllt nur eine Dankespflicht gegen die gütige Vorſehung. Aber auch jene Menſchen, welche nicht übermäßig mit irdiſchen Gütern geſegnet ſind, haben doch immer ſo viel übrig, um am Weihnachtsfeſte andere, welche noch weniger haben als ſie, zu erfreuen. Darum habt offene Hände, ihr lieben Hausfrauen, und gedenkt am Heiligen Abend der ſchönen Worte des Erlöſers: „Was ihr getan habt an dem geringſten meiner Brüder, das habt ihr mir getan.“

Charlotte Meyer-Krafft.

Weihnachtsgeſchenke.

Schon im Sommer fange ich an, mir den Kopf zu zerbrechen über recht originelle Weihnachtsgeſchenke für meine kleinen Nichten. Dieſe beſitzen eigentlich alles, was man in den Spielwarenhandlungen kaufen kann. Es gilt für mich alſo, da ich nicht gar ſo

tief in den Geldbeutel hineingreifen kann, etwas herauszufinden, was originell und nicht allzu kostspielig ist. Es sind vier kleine Mädchen, die ich jedes Jahr zu beschenken habe. Einige meiner eigenen Ideen, als auch eine, deren Ursprung ich nicht kenne, will ich hier anführen. Zuerst meine eigenen: Ich fabrizierte den vier Kindern vier Bauernkostüme auf folgende Art: Ich kaufte Satin in vier Farben, hellblau, rosa, creme und rot, säumte ihn oben und unten um, zog durch den oberen Saum ein Band und nähte unten, oberhalb des Saumes farbige Atlas-, Samt- oder Goldbänder auf, wie ich sie gerade hatte, so daß der Satin eine Schürze bildete, in der Größe des betreffenden Kindes, und das ganze Kleidchen bedeckte. Dann kaufte ich zwei viereckige, helle, geblümte Kattuntücher, wie sie Bauersfrauen tragen, schnitt diese schräg durch und säumte sie. So hatte ich vier dreieckige Tücher, welche, den Kindern umgesteckt, deren ganzen kleinen Oberkörper bedeckten. Nun kommt das Mützchen, das dem Ganzen den Charakter einer Thüringer Bäuerin verleiht. Ich nahm ein Stückchen Pappe, etwa so stark, wie 3—4 weiche Heftdeckel, 26 Ztm. lang und 10 Ztm. breit, überzog sie mit schwarzem Samt und bog sie so, daß ich die beiden oberen Ecken der Schmalseiten, ein Stück übereinandergelegt, zusammennähen konnte. Die Pappe gleicht nun einer Tüte, die oben ein Loch hat und unten breit auseinandergeht, so daß sie bequem auf den Kopf gestülpt werden kann. Wenn man will, kann man die unteren Ecken etwas abschrägen, unbedingt nötig ist es aber nicht. Vorn an der geraden Seite wird nur eine Bandseite in der Farbe der Schürze angenäht, mit langen Enden, die oben über das Loch des Mützchens geführt und hinten mit einem Stich befestigt werden. Dann näht man zwei schmale Seidenbänder an, um das Mützchen dem Kinde unter dem Kinn zuzubinden. Ein Gummiband wird noch extra angenäht. das Kostüm wäre hiermit fertig. Es gehören aber noch vier Kiepen dazu, die ich mir beim Korbmacher in vier verschiedenen Größen arbeiten ließ.

Meine vier Kiepen erhielten natürlich eine geschmackvolle Füllung. Die größte wurde mit Äpfeln, Nüssen und Pfefferkuchen gefüllt, die zweite Kiepe mit Puppen, die ich an die vier inneren Wände annähte, eine Puppe steckte ich noch in die Mitte der Kiepe hinein. Die dritte Kiepe erhielt Töpferwaren in allen möglichen Formen zwischen Holzwolle verpackt. Die vierte Kiepe endlich, die kleinste, füllte ich mit Kartoffeln, Obst und Gemüse aus Marzipan. Füllt man die Kiepe mit Ostereiern, so ist es ein hübsches Ostergeschenk. Mehrmals habe ich diese Kostüme verschenkt und jedesmal großen Beifall geerntet. Die Kinder sind sogar teilweise darin photographiert worden. Nebenbei sind die Kostüme auch noch zu Hochzeitsaufführungen verwendet worden.

Nr. 2. Ein Baby.

Eine große Freude bereitete ich den Kindern einmal dadurch, daß ich ihnen ein „Schwesterchen" schenkte. Ich kaufte ein großes Baby und zog ihm Erstlingshemdchen und -jäckchen von meinen Kindern an, legte es in ein altes, noch gut erhaltenes Steckkissen, in dem sich natürlich Windel, Unterlage und alles, was ein Baby haben muß, befand. Durch blauseidene, schmale Bänder und Schleifen hatte ich alles so aufgefrischt, daß das Steckkissen einen vollständig neuen Eindruck machte und den vier Kleinen riesig imponierte; besonders niedlich war noch das Häubchen mit einem langen Schleier.

Nr. 3. Bonbonpuppe.

Ich hörte irgendwo einmal eine Dame von einer „Bonbonpuppe" reden. Gesehen hatte ich niemals eine solche. Ob die Idee eine alte ist, weiß ich nicht, mir war sie neu. Sie gefiel mir und ich machte mich daran, sie auszuführen. Von meinen Kindern nahm ich einen Puppenkopf, den ich auf einen Beutel von 16 Ztm. Länge zu 8 Ztm. Breite aufnähte, nachdem er mit etwa ½ Pfund Bonbons gefüllt und oben so zugenäht war, daß der Kopf gut darauf paßte. Der Beutel muß natürlich im Größenverhältnis zum gewählten Kopf passen. Zwei Knallbonbons oben angenäht bilden die Arme, zwei unten an den Beutel angenäht die Beine. Die Puppe ist nun fertig, bis auf das Kleid,

das aus einem geraden Stück farbiger Seide oder sonst einem duftigen Stoffe besteht und in geraden Reihen mit Süßigkeiten benäht wird. Man nimmt am besten Weihnachtsbaumkonfekt, weil sich dieses leicht auf den Stoff aufknoten oder annähen läßt. Oben zieht man das Kleidchen ein, schneidet zwei Schlitze für die Arme, d. h. für die Knallbonbons, ein. Diese werden vorsichtig durch die Schlitze gesteckt, der Hänger hinten zugebunden und das Kleidchen hinten herunter vorsichtig mit wenig Stichen geschlossen. Der Kopf kann noch beliebig verziert werden, mit einem Stück einer Bonbonkette, mit Schokoladenmünzen oder mit Bonbonkirschen, das bleibt dem Geschmack jedes einzelnen überlassen.

Frau Sophie Wallach.

Geschenk zum 80. Geburtstag aus alten Familienschriftstücken.

Eine sehr hübsche Gabe, hergestellt aus alten Briefen und Familienschriften, kann ich allen empfehlen, die Pietät und Familiensinn besitzen. Als eine alte Tante, die letzte von acht Geschwistern, ihren 80. Geburtstag feierte, war ich in der angenehmen Lage, ihr ein für sie sehr wertvolles Geschenk machen zu können. Aus meiner Mutter Nachlaß, die die älteste der Geschwister gewesen, entnahm ich den Vorrat des Geburtstagsangebindes. Ich wählte ein altes leeres Heft von Büttenpapier aus dem Nachlaß meines Vaters, wie es dazumal in seinen jungen Jahren gebraucht ward und wie es nun ja auch wieder Mode ist. Zwischen diese Blätter wurden die Briefe, Testamentsabschriften, Inventuraufnahmen, Predigten meines Großvaters, Verheiratungs- und Todesanzeigen, genug, alles, was Wert hatte, eingefügt, und jedem alten Schriftstück ließ ich auf dem Blatt des Büttenpapieres das zu den Schriftstücken passende Motto oder ein auf den Inhalt des betreffenden Briefes hinweisendes Gedicht voraufgehen. Das Ganze ward dann von einem geschickten Buchbinder in rot Leder gebunden, mit cuivre poli-Ecken versehen und dem Deckel ein hübsch geschweiftes Schild von cuivre poli aufgefügt, darauf eingraviert ward: „Erinnerungen". Ich hatte wohl 32 Gedichte oder Verse von Dichtungen dazu geschrieben. Das erste Blatt enthielt die Widmung; das zweite als Einleitung das bekannte Gedicht von Immermann: „Nach manchem Jahr":

„Beim ersten Frühlingswetter —
Fand ich in meinem Fach
Vergilbte alte Blätter,
Die Schrift verblaßt und schwach" usw.

Der Abschrift eines Testaments voran gingen Goethes Worte:

„Was du ererbt von deinen Vätern hast,
Erwirb es, um es zu besitzen!"

Der Abschrift von einer Inventuraufnahme von Hausrat hatte ich Schillers Worte vorangesetzt:

„Nicht an die Güter hänge das Herz,
Die dies Leben vergänglich zieren.
Wer besitzt, der lerne verlieren,
Wer im Glück ist, der lerne den Schmerz."

Dem ersten Brief der Mutter an eine Tochter in der Fremde hatte ich als Vorwort das Gedicht von Lingg gegeben: „Alte Briefe":

„Eine Schrift gibt's, deren Züge
Ohne Tränen ich nicht sehen kann;

Denn sie redet keine schöne Lüge,
Die ein leeres Herz ersann.

Alle Worte sind mir Zeugen
Einer Liebe, tief, unwandelbar;
Einer Liebe, die durch nichts zu beugen,
Die die Liebe einer Mutter war."

Einem Brief eines ganz jungen Mädchens ging voran:

„O Zeiten der Liebe und Kindheit,
Wie seid ihr einander so gleich;
Da steht man hoch auf des Lebens Höhe
Und fühlt sich so rein und so reich."

Einem ermahnenden Brief des Vaters an eins seiner Kinder in der Pension schrieb ich voran:

„Erwirb dir Güter und Wissenschaft,
Als lebtest du ewig auf Erden,
Als könnte niemals deine Kraft
Vom Alter gebrochen werden."

Ein anderes Schreiben hatte das Motto:

„Es ist ein tiefer Segen,
Der aus dem Wort dir spricht:
‚Erfülle allerwegen
Getreulich deine Pflicht.'"

Auch Jean Pauls Worte verwende ich vor einem dazu passenden Schreiben:

„Der du noch einen Vater, eine Mutter hast,
O danke Gott dafür, wenn eine süße Last
Von Freudentränen will aus deiner Seele fließen
Und einer Brust bedarf, wo du sie kannst ergießen."

Auch den alten Goetheschen Spruch wandte ich an:

„Tages Arbeit — Abends Gäste —
Saure Wochen — Frohe Feste."

Und so immer weiter. Nachher kamen zu Briefen passende Verse über die Liebe, über den Tod, über die Ehe, über Kinder usw. Zuletzt schrieb ich als Endvers Goethes Wort:

„Wohl dem, der seiner Väter gern gedenkt,
Der gern von ihren Taten, ihrer Größe
Den Hörer unterhält, und still sich freuend
Ans Ende dieser schönen Reihe sich geschlossen sieht."

Das Buch ward natürlich mit Liebe dankbar aufgenommen, und die Nächstbeteiligten haben sich und der alten Tante oft mit Interesse etwas daraus vorgelesen und dies Vermächtnis seither als Reliquie gehalten. **Berta Ave.**

Empfehlenswerte Bezugsquellen

Für Magere und Schwache.

Fettleibigkeit taugt nicht viel und hat oft allerlei Beschwerden und Krankheiten im Gefolge. Magerkeit und Schwäche ist aber auch eine üble Sache und läßt den Menschen nie die rechte Freude an sich selbst und an der ihn umgebenden Welt empfinden. Mit Magerkeit ist gewöhnlich Melancholie und Griesgrämigkeit verbunden. Am besten fühlen sich gewöhnlich diejenigen Menschen, die weder mager noch fett sind und eine mittlere Körperform besitzen. Mancher Magere und Schwache möchte sich gern kräftigen und stärken und einen wohligen Lebensgenuß haben. Er möchte die krankhaften Empfindungen, die ihn oft beschleichen, gern los sein und dafür Freude am Leben und an der Gesellschaft eintauschen. Das ist aber nicht so leicht. Da muß sich sein Körper und sein Charakter erst vollständig ändern. Durch anhaltenden Gebrauch eines Kräftigungsmittels muß der Körper dahin gebracht werden, daß er erheblich an Gewicht zunimmt. Dann wird sich auch das ganze Befinden heben, und Nerven und Muskeln werden neue Lebenskraft erhalten. Ein solches Kräftigungsmittel für Magere und Schwache ist Georg Pohls Herkules-Nähr- und Kraft-Dessert. Dies Mittel verschafft in kurzer Zeit schöne volle Figur und blühendes Aussehen. Es stärkt die Nerven und kräftigt den ganzen Körper. Preis des Mittels: ein Karton 4,60 Mk., 3 Kart. 11 Mk. franko durch Nachnahme. Versandt wird dieses von Georg Pohl, Versandhaus „Georheta", Berlin W., Hohenstaufenstraße 69. Ein Magerer und Schwacher, der dies Mittel gebraucht, wird bald eine erhebliche Gewichtszunahme verspüren und damit den Anfang zu einem besseren und wohligeren Leben machen. Stetes Kraftgefühl und wohlige körperliche und geistige Zufriedenheit machen das Leben angenehm. Der Magere und Schwache wird nie zum vollen fröhlichen Lebensgenuß kommen, wenn er nicht seinem Körper eine bessere Fülle zu verschaffen sucht und für seine Nerven und Muskeln neue Kraft sammelt. Durch Anwendung eines guten Kräftigungsmittels können Blut und Nerven oft vollständig verbessert werden. Ist aber erst ein Umschwung geschaffen, so macht die Besserung gewöhnlich rasche Fortschritte. Frisches wohliges Behagen kehren dann da ein, wo Trübsinn und Melancholie herrschten, und Heiterkeit und Frohsinn treiben alle trüben Grillen hinweg. Wenn dann erst der volle, fröhliche Lebensmut wieder da ist, und die Magerkeit und Schwäche einer kraftvollen Fülle weicht, dann wird sich der bisher Magere und Schwache auch ganz von selbst mehr einem besseren Lebensgenuß hingeben und frisch auf der neuen Bahn der Gesundheit und Kraft fortschreiten. Die menschliche Gesellschaft und die Natur werden dem Genesenden nun stetes Behagen einflößen, und er wird sich durchaus wohlfühlen auf dieser schönen Erde. Jedem Mageren und Schwachen ist das Pohlsche Herkules-Nähr- und Kraft-Dessert bestens zu empfehlen. Es ist dies ein Mittel, das in kurzer Zeit eine gute Körperfülle erzeugt und den Mageren und Schwachen neue Kraft und neues Wohlbefinden gibt. Zum wohligen Genuß des Lebens ist weder Fettleibigkeit noch Magerkeit und Schwäche zuträglich. Es gehört vielmehr eine gute ebenmäßige Körperfülle dazu. Diese erhält man leicht durch Anwendung des Pohlschen Herkules-Nähr- und Kraft-Desserts. Das Pohlsche Herkules-Nähr- und Kraft-Dessert gibt neue Lebenskraft, neuen Mut und neue Hoffnung für jeden Mageren und Schwachen. Es kräftigt den Körper und den Geist, und gibt dem Verzagenden neue Lebenskraft. **G. Speckmann.**

Wie man frischen Lebensmut und neue Schaffensfreude erlangt.

Das Zeitalter der Nervosität könnte man die Zeit, in der wir leben, mit Fug und Recht nennen, denn „fast alles klagt über Nerven". Frühere Zeiten kannten überhaupt keine Nerven oder wenigstens nicht die heute allgemein verbreitete Nervenschwäche. — In unserer hastenden, raschlebigen Zeit ist es allerdings auch kein Wunder, wenn die Nervosität immer mehr überhand nimmt. Es stürmen täglich so viele neue Eindrücke auf uns ein, daß man Nerven von Stahl und Eisen haben möchte. Im Kampfe ums Dasein ermatten gar viele, einst sehr widerstandsfähige, gesunde Menschen infolge geschwächter Nervenkraft. Ein jeder vernünftige Mensch muß daher bestrebt sein, durch eine rationelle Lebensweise und Ernährung seine Nerven zu stählen. Freilich, wieviel wird gerade darin gesündigt! Die meisten Menschen zerstören ihr Nervensystem mutwillig durch Mißachtung aller hygienischen Grundsätze und sind taub gegen alle Mahnungen und Warnungen.

Ein Nervenzerstörer schlimmster Sorte ist nach dem übereinstimmenden Urteil ärztlicher Autoritäten der Bohnenkaffee. So anregend das Koffein, in kleinen Mengen gelegentlich genossen, wirkt, so schädlich wirkt es bei andauerndem Kaffeegenusse, vor allem auf Schwächliche und Kranke, Rekonvaleszenten und Kinder. Seit langer Zeit schon hat die Wissenschaft dies erkannt, und es fehlt auch nicht an Ersatzmitteln, welche, frei von den nachteiligen Nebenwirkungen des Bohnenkaffees, diesem im Geschmack möglichst gleichkommen. Unter den zahlreichen Kaffeesurrogaten und Gesundheitskaffees nimmt Seeligs kandierter Kornkaffee unstreitig den ersten Rang ein. Dieser wird nach eigenem Verfahren (Röstung mit Zucker) hergestellt und zeichnet sich insbesondere durch seinen kräftigen, aromatischen Wohlgeschmack aus, der ihn weit über die zahlreichen im Handel befindlichen Malzkaffees erhebt. Dabei besitzt Seeligs kandierter Kornkaffee einen hohen Gehalt an Nährstoffen, so daß er auch für blutarme und schwächliche Personen von unschätzbarem Werte ist. Das Fabrikat wurde auf verschiedenen Weltausstellungen mit höchsten Preisen ausgezeichnet. Dabei ist Seeligs kandierter Kornkaffee sehr wohlfeil. Das ganze Pfund (nur in Originalpaketen, lose wird der Kornkaffee nicht abgegeben), das zu 65—70 Tassen vorzüglichen Kaffees ausreicht, kostet nur 35 Pfg. und ist überall zu haben. Gratis-Proben und Prospekte versendet die Firma Emil Seelig, A.-G., Heilbronn, kostenfrei auf Wunsch an jedermann. Auch ist bei ihr die nächste Bezugsquelle für ihren kandierten Kornkaffee zu erfahren. — Erwähnt sei noch, daß die bekanntesten Heilanstalten im In- und Auslande, z. B. Dr. Lahmanns Sanatorium Weißer Hirsch bei Dresden und viele andere, Seeligs kandierten Kornkaffee seit Jahren regelmäßig beziehen und daß zahlreiche ärztliche Autoritäten ihn aufs wärmste empfehlen. Es versäume daher niemand, sich durch einen Versuch davon zu überzeugen, daß man auf den regelmäßigen Genuß des gesundheitsschädlichen Bohnenkaffees sehr wohl verzichten und sich recht leicht an den wohlschmeckenden, gesundheitsfördernden Seeligs Kornkaffee gewöhnen kann.

Else Bach.

Ein wirklicher Haarsparer.

Haarverbesserungs-, Haarerhaltungs-, Haarerzeugungsmittel aller Ecken und Enden, dazu auch noch unter großartigstem Titel und in entzückendster Aufmachung! Da kann's doch nicht fehlen, — aber o weh! Die Zahl der Glatzköpfe, der Schuppenträger, der Dünn- und Kurzzöpfigen wird ja immerfort größer. Daß Gott erbarm! — Allerdings, helfen tun alle die Wundermittel, je besser, je stärker sie angewendet werden, nämlich dem Geldbeutel ihres Fabrikanten. Immerhin aber gibt es darunter auch manche, die sogar demjenigen helfen, der sie anwendet, und unter diesen steht in erster Linie das herrliche haarstärkende „Kräuter-Kopfwasser" von Karl Schweizer, gewonnen aus unseres lieben Herrgotts großem Arzneigarten und dem Generalvertrieb von Friedrich Menger in Freiburg i. B., Salzstraße 5, anheimgegeben. Sie kennen doch gewiß die unschuldige Brennessel, gnädige Frau?! Ah, Sie zucken mit der Hand zurück. Ja, das ist eine „reizende" Pflanze, die liebe Brennessel. Aber sie hat doch auch ihre guten

Seiten. Ich lobe mir ein zartes Frühlingsgemüse aus jungen Brennesseln in gesunden, und ich lobe mir bei Nieren- und Blasenbeschwerden den Brennesseltee in kranken Tagen. Und hat Ihnen die bissige Brennessel einmal das unvorsichtige Händchen verbrannt — auf gelähmte Glieder wirkt sie durch eben dieses Brennen sehr heilsam und anregend. Daneben ist die Brennessel für Geflügel und Haustiere ein Grünfutter, welches hinsichtlich hohen Eiweißgehaltes unübertroffen dasteht, und die Stengelfasern der großen Brennessel geben ein feines Gespinst und Gewebe. Nicht wahr, das gefürchtete Unkraut steht nun in ganz anderem Lichte vor Ihnen, gnädige Frau? — Ja, unter rauhem, bissigem Äußern birgt sich oft köstlicher Gehalt. Und die Brennessel gerade ist es, welche auch für den Haarboden des menschlichen Kapitols vermöge ihrer reizenden, anregenden, auflösenden und reinigenden Eigenschaften heilsamsten Einfluß übt, so man es versteht, sie richtig auszubeuten und anzuwenden. Die richtige Ausbeutung aber garantiert eben Karl Schweizers bereits erwähntes „Kräuter-Kopfwasser", das eben aus der vielseitigen Brennessel hergestellt ist und das der Generalvertrieb von Friedrich Menger in Freiburg i. B. zum Preise von 3,50 Mk. für zwei Flaschen zusendet. Auf keinem Toilettentische sollte dieses herrliche Mittel fehlen. Aber nicht erst als Helfer in der Not soll es gerufen, sondern als stetes Haarpflegemittel, als Vorbeugungsmittel gegen Haarschwund und Kopfschuppen muß es gebraucht werden, denn Krankheiten verhüten ist noch viel besser als Krankheiten heilen. Darum frisch daran! — Probieren geht über Studieren langer Anpreisungen, welch letzterer ich mich an dieser Stelle deshalb auch nicht schuldig machen will. Ist einmal auf das Gute hingewiesen, so muß sich des Ferneren das Gute selbst empfehlen, und in dieser Hinsicht darf es dem Erfinder um weitgehendsten Erfolg seines unvergleichlichen Mittels, welches wiederholt prämiiert wurde, nicht bange sein.

J. R. Müller.

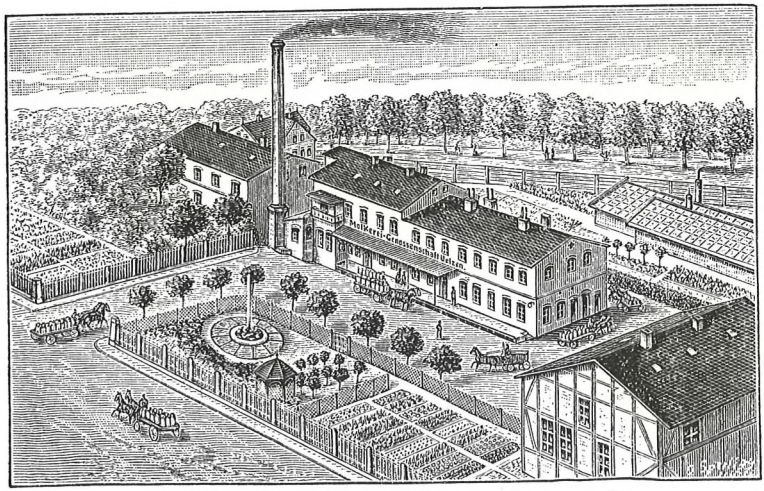
Maasbergs Gothaer Kränze.

„Frau Assessor hat doch immer etwas Besonderes, da kommt man schon gar nicht mehr mit. Was ist denn dies nun wieder Apartes? Aus unserem Städtchen stammt das doch sicher nicht!" — „Da werden Sie wohl das Richtige getroffen haben; es sind Maasbergs Gothaer Kränze. Aber bitte, meine verehrten Damen, Frau Amtsrichter, wollen Sie, bitte, gleich den Anfang machen?" — „Nein, ich bitte, erst Frau Bürgermeister!" — „Nein, ich bitte, erst Frau Oberpfarrer!" — „Wie Sie wünschen." — „Der Kuchen ist ja gefüllt." — „Er ist delikat." — „Er schmeckt wunderbar zart und fein." — „Etwas ganz Apartes!" So schwirrten die verschiedenen Stimmen durcheinander. — „Erzählen Sie, liebe Frau Assessor, wie Sie zu dem ganz aparten Gebäck gekommen sind," meinte die älteste Dame des Kreises, die würdige Frau Oberpfarrer. — „Wie ich dazu gekommen bin, soll ich also erzählen? Nun, auf die einfachste Weise. Ich ließ mir einen Gothaer Kranz von dem Spezialkuchenversand A. Maasberg aus Gotha schicken. Ich kenne die Firma von meinem Elternhause; meine Mutter hielt große Stücke auf sie. Auf keinem Geburtstagstische durfte ein Maasbergs Gothaer Kranz fehlen. Mutter meinte immer, daß es besonders für uns Kleinstädter und für die besseren Landbewohner, für die Landpfarrer, die Forstbeamten usw. sehr angenehm wäre, eine Bezugsquelle zu wissen, von der sie auch einmal etwas Besonderes bekommen könnten, denn die Kleinstädter und Landbewohner sind ja in dieser Beziehung immer schlimm daran." — „Da haben Sie sehr recht, liebe Frau Assessor, und ich wäre Ihnen daher sehr dankbar, wenn Sie mir die Adresse ein wenig notierten; vielleicht komme ich auch noch einmal in die Lage, etwas Besonderes haben zu müssen. Ich alte Frau kann mir's nicht so merken," meinte die Frau Oberpfarrer, und alle Damen stimmten ihr darin bei, daß sie sich die Firma merken wollten. Frau Bürgermeister wollte aber auch den Preis wissen, die anderen Damen auch; sie hatten sich nur geniert, danach zu fragen. „Der Gothaer Kranz kostet 3—8 Mk. das Stück, der Versand erfolgt franko gegen Nachnahme. Die Kränze sind täglich frisch und eignen sich vorzüglich zum Versand, da sie sich 14 Tage frisch halten. Also, meine Damen," schloß die junge Hausfrau ihren Bericht, „vergessen Sie nicht, Maasbergs Gothaer Kränze sind die feinsten gefüllten Kuchen, im Geschmack ohne Konkurrenz!"

Margarete Schubert.

Reine Tafelbutter aus pasteurisiertem Rahm.

Was wird heutzutage nicht alles unter dem Namen Butter angeboten, und welchen Fälschungen ist sie ausgesetzt, unter denen vor allem Verschmelzung mit Margarine eine weite Verbreitung angenommen hat. Dabei werden derartige Produkte sehr oft als reine Naturbutter angeboten, entsprechend gelobt und bezahlt, obgleich der minderwertige Geschmack sehr bald die Abnehmer eines andern belehrt. Es ist deshalb nicht zu verwundern, wenn die Hausfrau den vielen Angeboten in der Zeitung mit Mißtrauen begegnet, denn jeder Händler lobt seine Ware, sei sie nun gut oder schlecht. Darum ist es von großem Vorteil, eine seit vielen Jahren erprobte Firma zu kennen, deren Produkte zu den vorzüglichsten auf ihrem Gebiete gehören, und die vermöge ihrer großartigen Einrichtungen mit Recht zu den besten Molkereien Deutschlands zählt. Es ist weder Geld noch Mühe gescheut worden, den höchsten Anforderungen, welche man an eine wirklich gute Butter stellt, zu genügen. Durch die Art und Weise der Herstellung erreicht sie nicht nur den höchsten Wohlgeschmack, sondern sie läßt sich auch länger aufbewahren und ist durch die vollständige Ausscheidung aller Krankheitserreger der Gesundheit nicht nachteilig. Dies wird durch das



Molkerei-Genossenschaft Uelzen, e. G. m. u. H.

Pasteurisieren des Rahms erzielt, wodurch die schädlichen, in der Milch vorhandenen Pilzkeime vernichtet werden. Daß die Zubereitung der Butter außerordentlich kompliziert und kostspielig ist, läßt sich aus den vielen erforderlichen Maschinen und den großen Fabrikanlagen ersehen. Da ist nichts versäumt worden, was die Güte und den Wohlgeschmack erhöhen könnte. Trotz dieser großen Herstellungskosten ist der Preis keineswegs zu hoch, denn er stellt sich auf 60—65 Pfg. für ½ Pfund. Welch eines großen Kundenkreises und welcher Ausdehnung sich das Unternehmen erfreut, geht daraus hervor, daß sämtliche größeren und kleineren Gutsbesitzer der Molkereigenossenschaft angehören. Täglich bringen 20 große Rollwagen in Blechkannen die frische Milch von etwa 3000 Kühen, welche sofort zur Butterbereitung verwendet wird, damit die zahlreichen Abnehmer stets alles frisch empfangen. Täglich werden ungefähr 12 Zentner der sorgfältig zubereiteten Butter verschickt, der beste Beweis für die Vorzüglichkeit. Die Verpackung geschieht in Pfundstücken, deren jedes das Uelzener Stadtwappen und die Aufschrift: Molkerei-Genossenschaft Uelzen, e. G. m. u. H.", trägt, welches auch die Adresse des Betriebes ist. Ein Versuch wird gewiß zur vollsten Zufriedenheit ausfallen und die Abnehmer zu dauernden Kunden gewinnen.

Martha Schönberg.

Bruno Piglhein
Elfing

Bester Wein vom Rhein und von der Mosel.

Die Bestrebungen gegen den Mißbrauch alkoholischer Getränke haben sicher ihr Gutes, und die Temperenz- und Guttemplerbewegung hat schon manchen Segen gestiftet, indem sie eine ganze Reihe von Gewohnheitstrinkern zu Abstinenzlern gemacht und dadurch ihrer Familie und einem geregelten und ersprießlichen Leben zurückgegeben hat. Trotzdem muß man sagen, daß die Tätigkeit derartiger Vereine nur einen beschränkten Wert hat, insofern, als sie sich an diejenigen Menschen wenden soll, die im Genusse des Alkohols kein Maß und Ziel zu finden wissen und sich der Trunksucht hingeben.

Von diesem Standpunkte aus hätte man aber schließlich das Recht, gegen alle Genußmittel anzukämpfen, da sie, im übermaß genossen, Schaden bringen können. Das, was also den Kampf herausfordert, ist nicht der Alkohol, nicht das Genußmittel, sondern vielmehr sein Mißbrauch. Ein Gläschen Wein, zur rechten Zeit und in der rechten Gesellschaft getrunken, hat noch nie Schaden gestiftet, sondern eher ein Gefühl des Wohlbehagens und eine Lebensfreudigkeit geschaffen, die uns in der allgemeinen Misere bisweilen sehr nötig ist. „Wundervoll ist Bacchus' Gabe, Balsam fürs zerrissne Herz," läßt Schiller den alten Nestor zur Hekuba sprechen, als Troja gefallen ist, als man ihr alles geraubt, was im Leben Wert für sie hatte: den Gatten, die Kinder, das Vaterland und die eigene Freiheit. Und in der Tat! Der Wein ist ein Sorgenbrecher, ein Schmerzenslöser wie kein zweites Genußmittel; er läßt das Blut schneller und kräftiger in den Adern pulsieren und gibt eine Anregung und Auffrischung, die bisweilen nicht bloß angenehm, sondern auch wirklich wertvoll ist. Darum ist es aber auch notwendig, daß wir darauf achten, diese edle Gottesgabe rein und unverfälscht zu bekommen. Das hält heutzutage trotz aller Schärfen der Gesetzgebung recht schwer.

Ende vorigen Jahrhunderts haben die Weinverfälschungen in geradezu erschreckender Weise zugenommen, und noch im letzten Jahr hatten wir einen lehrreichen Prozeß, der gar keinen Zweifel läßt, daß selbst in Kreisen, die man als Kenner zu betrachten pflegte, der Geschmack sich so verschlechtert hat, daß man Kunstwein als echten Traubensaft in früher ungeahnten Mengen in den Handel bringen konnte. Hielt sich doch einer der geachtetsten Pfälzer Weinproduzenten eigens einen fürstlich besoldeten Chemiker, der feststellen mußte, ob der Wein noch den Bestimmungen des Gesetzes genügte! Es unterliegt keinem Zweifel, daß durch derartige Vermehrungsinstitute die reellen Produzenten schwer geschädigt und ebenso Gesundheit und Leben der Konsumenten durch die unheilvollen Nachwirkungen des Fuselgehaltes gefälschter Weine gefährdet wird.

Die Zentral-Verkaufs-Gesellschaft Deutscher Winzervereine hat das unbestrittene Verdienst, hierin Wandel geschaffen zu haben und Garantien zu bieten, daß der Käufer einen naturreinen, unverfälschten Wein erhält. Für deutsche Weine werden die Garantien in weitestgehendem Maße durch die Winzergenossenschaften gegeben, die sich auf diesem Grundsatz aufgebaut haben und ihn als Grundlage ihrer Existenzberechtigung und Lebensmöglichkeit betrachten. Die einzelnen Weingutsbesitzer begeben sich in diesen Vereinen des Rechtes, ihre Trauben selbst zu keltern, und liefern sie ungepreßt der Vereinskelterei ab, die dann unter peinlichster Kontrolle die sachgemäße Behandlung durchführt und auf diese Weise imstande ist, mit gutem Gewissen eine Garantie für die Reinheit, Güte und Originalität zu übernehmen; aber nicht bloß das, sondern die Garantie erstreckt sich auch auf den Namen, den das Etikett trägt. Der Verkauf muß zweckmäßig ebenfalls zentralisiert werden, damit die Bürgschaft fortdauern kann, bis das Getränk in den Händen der Konsumenten ist. Dieses Prinzip:

Ob Wein von der Pfalz, von der Mosel, vom Rhein:
Wie die Traube ihn gibt, rein muß er sein.

wird auf das strengste in der Zentral-Verkaufs-Gesellschaft Deutscher Winzervereine in Eltville im Rheingau durchgeführt. Die Genossenschaft bietet in ihren Kellereien eine Auswahl von Weinen vom einfachen Tischgetränk bis hinauf zu den edelsten Gewächsen des Rheingaues, wie Rüdesheimer und Rauenthaler Berg. Dementsprechend schwanken auch die Preise von 85 Pfg. bis zu 15 Mk. und höher für die Flasche. Zahlreiche Auszeichnungen in Gestalt von Staats- und Ehrenpreisen und goldenen Medaillen haben auch auf großen Ausstellungen gezeigt, daß diese Genossenschaftsweine nicht nur mit anderen konkurrieren können, sondern sie auch in der Güte übertreffen. Da die Bestrebungen und Leistungen der Genossenschaft allgemein Anklang gefunden haben, und zwar nicht bloß bei den Konsumenten, sondern auch bei den Weinbauern selber, so wird die Auswahl und der Sortenreichtum allmählich immer größer, so daß jede Zunge in den Kellereien das findet, was ihr zusagt, daß jeder Geschmack und jeder Anspruch befriedigt werden kann.

Ella Husche.

Erſparnis an Korſetts.

Eine gute Quelle für Korſetts bedeutet eine weſentliche Erſparnis. Ich habe lange herumprobiert, war auch zeitweiſe zufrieden, aber nie ſo wie jetzt, da ich die Korſettfabrik von K. Köhnlein in Nürnberg, Innere Laufergaſſe 19, ausgekundſchaftet habe. Dort erhält man Korſetts in jeder Preislage von 3 Mk. aufwärts. Ich ſelbſt trage ſtets ein ſehr ſchönes im Preiſe von 16 Mk., welches tadellos ſitzt und nie die Façon verliert. Bei Beſtellungen hat man die erforderliche Taillenweite, den Hüftumfang und die gewünſchte Bruſt- und Rückenhöhe anzugeben, ferner die Farbe, den ungefähren Preis uſw. Wir haben am Ort eine Vertreterin der Firma, die das Maß nimmt und auch Muſter vorrätig hat. Nachdem ich mein Korſett faſt zwei Jahre täglich getragen hatte, zerbrach ich infolge einer ungeſchickten Bewegung die Schluß-Mechanik, außerdem war es der Wäſche bedürftig, und oben einige Fiſchbeine durchgeſtoßen. Das Korſett wurde der Fabrik eingeſchickt, und nach acht Tagen erhielt ich es zurück, friſch gewaſchen; jeder Schaden war ausgebeſſert; oben mit ſauberer Litze geziert, machte es vollſtändig den Eindruck eines neuen Korſetts, hält ſicher ebenſo lange und wird noch öftere Wäſche vertragen. Auch mit viel billigeren Exemplaren machten Bekannte die gleichen Erfahrungen. Die Korſetts ſind einfach unverwüſtlich, und ich kann jedem raten, einen Verſuch zu machen. Wenn keine Vertreterin am Ort iſt, verlange man Proſpekte. Übrigens erhält man auch bequeme und vorzüglich ſitzende Reform-Mieder, auch hygieniſche und orthopädiſche Artikel, die alle gut und preiswert ſind, in derſelben Fabrik.

Eliſe Krüger.

Amberger Emaillegeschirr.

Das Alte muß dem Neuen weichen. So ist es in allen Sachen, so ist's auch mit der Ausstattung der Küche. Früher zeichnete sich eine gut eingerichtete Küche dadurch aus, daß möglichst viel Geschirr aus Messing, Zinn und Kupfer darin aufgespeichert war. Diese Sachen instandzuhalten, erforderte eine Menge Zeit; praktisch aber waren sie nicht, ganz abgesehen von den hohen Anschaffungskosten. Wir Hausfrauen dürfen wohl sagen: „Gottlob, daß diese Periode vorüber ist und wir brauchbareres und billigeres Geschirr dafür in der Küche haben. Wir statten in der Jetztzeit unsere Küche mit Emaillegeschirr aus, das ist zu allen Hantierungen darin zu gebrauchen und seine Instandhaltung erfordert wenig Mühe und Zeit. In unserem eigenen Interesse wählen wir unter den vielen Arten Emaille, unter denen wir zu wählen haben, das Emaillegeschirr mit dem Löwen. Dieses ist ganz unverwüstlich und feuerfest. Es ist Fabrikat der Firma Gebrüder Baumann in Firma Joh. Baumanns Wwe. in Amberg und ist in vielen Geschäften der Branche zu haben. Jedes Stück trägt als Erkennungszeichen die Fabrikschutzmarke, die einen Löwen zeigt, der mit seinen Vordertatzen einen Topf festhält. Das Löwengeschirr ist schon wiederholt auf den beschickten Ausstellungen mit den höchsten Auszeichnungen prämiiert. Die Emaille ist so fest, daß ihr Abspringen so gut wie ausgeschlossen ist, sollte dieses aber durch irgend ein Versehen infolge der Herstellung der Emaille doch geschehen, so wird in der betreffenden Verkaufsstelle das Geschirrstück gegen ein neues umgetauscht. Die Firma bietet darum eine Garantie für tadellose Ware, wie solche von keiner zweiten Firma geboten werden kann. Man stoße sich deshalb beim Einkaufe nicht an den etwas höheren Preis, es ist trotzdem das billigste empfehlenswerteste Geschirr. Solches ist auch zu Weihnachtsgeschenken sehr geeignet.

Kl. Gorges.

Alexanderwerk-Stahl-Aluminium-Kochgeschirre.

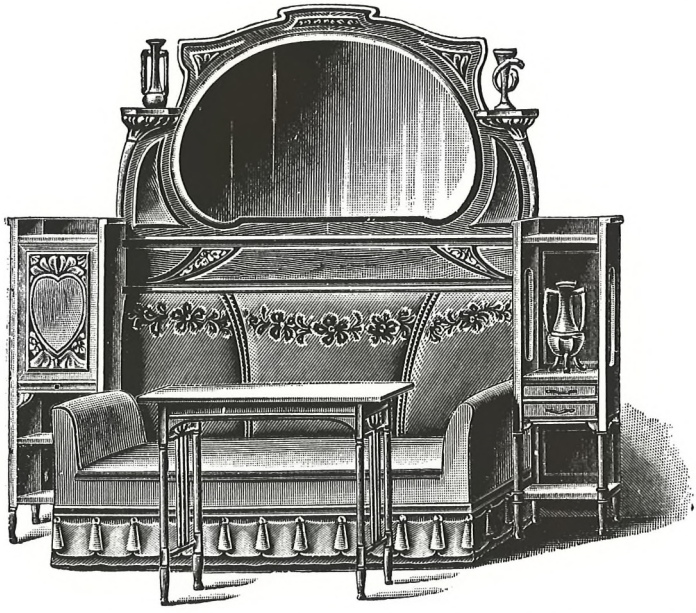
Das Emailkochgeschirr hat sich im Laufe der Zeit allgemein derartig eingebürgert, daß es das alte Eisengeschirr nahezu vollständig verdrängt hat. Diesen Erfolg hat es nicht bloß seiner Billigkeit, sondern auch seiner Säurefestigkeit und anderen guten Eigenschaften zu verdanken. Und doch hat es seine großen Fehler. Vor allen Dingen ist schon mehrfach von ärztlicher Seite darauf aufmerksam gemacht, daß es unter Umständen recht gefährlich werden kann. Das Email ist nicht ganz beständig; als ziemlich harte und spröde Masse ist es Verletzungen sehr leicht ausgesetzt, und jede Hausfrau hat die Erfahrung gemacht, daß selbst bei vorsichtiger Behandlung hier und da eine kleine Stelle abspringt, so daß die eiserne Unterlage zutage tritt. Diese ist natürlich gegen Säuren und Feuchtigkeit empfindlich und rostet, bis schließlich ein Loch das Geschirr ganz unbrauchbar macht. Wo bleibt aber das abgesprungene Email? Hin und wieder findet man es beim Suchen im Abwaschwasser, meist aber kommt die Verletzung beim Kochen selbst zustande, und die Emailsplitter vermischen sich mit dem Essen, das gerade zubereitet wird. Sind sie groß, so werden sie natürlich schnell entdeckt und entfernt, meist aber zersplittern sie in so feine Teilchen, daß sie den Speisen gleichmäßig beigemengt werden und bei der Mahlzeit unbemerkt in den Magen gelangen. Wenn man aber die Emailsplitter genauer untersucht, so findet man, daß sie ungemein scharf und spitz sind und wohl die Fähigkeit besitzen, im Magen und Darm Verletzungen herbeizuführen. Manches Leiden der Verdauungsorgane aus unbekannter Ursache mag in diesem Umstand seine Erklärung finden, und einzelne Ärzte sind sogar so weit gegangen, daß sie die Zunahme der Blinddarmentzündungen, die entschieden auffällig ist, direkt der Verwendung des Emailgeschirrs zuschreiben. Mag dem nun sein, wie es wolle, der Gedanke allein, daß man dauernd in einer solchen Gefahr schwebt, genügt, um das Geschirr etwas mißtrauisch zu betrachten und sich nach etwas Besseren umzusehen. Reinnickel ist zwar tadellos, aber entschieden für die Allgemeinheit zu teuer. Kupfer, Messing und Nickelplattierung haben ihre großen Fehler und auch Gefahren. Da ist es denn ein hervorragendes Verdienst des Alexanderwerks A. von der Nahmer, Aktien-Gesellschaft in Remscheid, ein Kochgeschirr herzustellen, das die beregten Mängel gänzlich vermeidet, und zwar in Gestalt des Stahl-Aluminium-Kochgeschirrs. Wie schon der Name andeutet, besteht es aus Stahl und Aluminium, und zwar sind beide Metalle durch ein besonderes Schweißverfahren unlöslich verbunden. Das Geschirr vereinigt mit der Festigkeit und

Unverwüſtlichkeit des Stahls den matten Silberglanz des Aluminiums, der es auch äußerlich zu einer Zierde jeder Küche macht. Es roſtet nicht, leidet beim Kochen gar nicht, iſt durchaus beſtändig gegen Säuren und läßt ſich ſehr leicht und bequem reinigen. Irgend ein Abſpringen von Metallteilen iſt unmöglich, und die Bildung von giftigen Salzen wie beim Kupfer und Meſſing ganz ausgeſchloſſen. Wenn es auch bei der erſten Anſchaffung ein wenig teurer iſt als Emailgeſchirr, ſo ſtellt es ſich indeſſen im Gebrauch wegen ſeiner langen Lebensdauer weſentlich billiger, da ja ein Erſatz nicht ſo bald nötig wird. Das Gewicht der Gefäße iſt gering, und die Formen ſind praktiſch und geſchmackvoll.

Ella Huſche.

Solide Möbel-Einkaufsquelle.

Bormanns Lieschen saß in ihrem Mädchenstübchen und weinte. Soeben hatte ihr Herzallerliebster das Haus verlassen, der bei ihrem Vater um ihre Hand angehalten und abgewiesen war. Warum denn nur? Bormanns standen doch nicht schlecht, da der Vater ein zur Ruhe gesetzter Materialist, 30 Jahre sein Geschäft mit gutem Profit betrieben hatte. An dem Freiersmann selbst lag es doch auch nicht, denn Georg Richter, ein junger Mann von ungefähr 25 Jahren, mit netten, einnehmenden Manieren, einer guten Erziehung und einer sichern, einkömmlichen Stellung, wäre doch überall als Freier tausendmal willkommen gewesen. Woran lag es nur, was war die Ursache, daß nichts aus dieser, heimlich schon so lange ersehnten Verlobung geworden? so frug sich Frau Rätin, die grad gegenüber von Bormanns wohnte und durch ihre Jette erfahren hatte, daß der junge Georg abgeblitzt war, heute wohl schon zum hundertsten Male. Herr Bormann hatte seinen allerschlechtesten Tag, er hatte es schon kommen sehen und sich lange davor gefürchtet. Aber es war einmal so und nicht zu ändern. Als er sein Geschäft aufgegeben, hatte er gleich 100 000 Mark fest deponiert, um damit Lieschen, seiner Einzigen, die Hochzeit auszurichten und einen Sparpfennig für die alten Tage zu haben. Aber es war anders gekommen. Er war des untätigen Lebens bald überdrüssig geworden und ließ sich in verfehlte Spekulationen ein, die bald sein ganzes Erspartes verschlungen hatten, bis auf einen kleinen Rest, der wohl den alten Leuten ermöglichte, bei einigen kleinen Einschränkungen ihr Alter sorgenlos zu verbringen, aber nicht gestattete, die Ausstattung ihrer Tochter davon zu bestreiten. Da war nun guter Rat teuer. Einem Abzahlungsgeschäft wollten sie sich doch auch nicht anvertrauen, denn sie wußten nur zu gut, daß sie da für teures Geld minderwertige Ware erhielten. Und sollten die Kinder gleich mit einer großen Sorge und Schulden anfangen? Nein, das wollten Bormanns auch nicht, also mußten die Kinder warten und sparen. Wie unendlich düster erschien den jungen Leuten die Zukunft, die ihnen so unendlich rosig vorgeschwebt. Warum hatte man Lieschen auch nicht die Wahrheit gesagt, daß sie sich erst gar nicht in goldige Hoffnungen gewiegt, bald junge Frau zu werden! Sparen sollte man, o, das konnte noch so lange dauern. Sie hatte wohl das Putzmachen erlernt, aber was brachte das wohl ein, es langte gerade zum Taschengeld, da konnte man noch lange warten, und wer weiß, was bis dahin geschehen, da wurde jedenfalls gar nichts draus. In so trüben Betrachtungen vertieft, stand sie eines Tages am Fenster, als es klingelte. Es war ihre Freundin Ludmilla, die sie einlud, mitzukommen, sie wollte zu dem Möbelgeschäft von Markgraf, Leipzig, Ecke Berliner und York-Straße. „Siehst du," plauderte sie unterwegs, „meine Eltern haben ihre Möbel auch dort eingekauft, und du weißt ja selbst, wie hübsch sie noch aussehen, und die ganze Ausstattung, bestehend aus Schlaf-, Wohnzimmer, Küche und guter Stube hatte nur 750 Mark gekostet." — Lieschen war starr vor Staunen. Georg Richter war unterdessen auch nicht untätig geblieben, es wollte ihm durchaus nicht aus dem Sinn, er mußte sein Lieschen haben! In seiner Not vertraute er sich einem wohlhabenden Onkel an, der Mitleid mit seiner jungen Liebe hatte und ihm tausend Mark als Hochzeitsgeschenk anbot. Die jungen



Leute waren überglücklich und machten sich sofort auf den Weg zu Herrn Markgraf, weil sie wußten, daß sie da für wenig Geld gute und solide Ware erhielten. Der äußerst humane Mann gestattet sogar Teilzahlung. Wer also reell und billig kaufen will, kaufe dort.

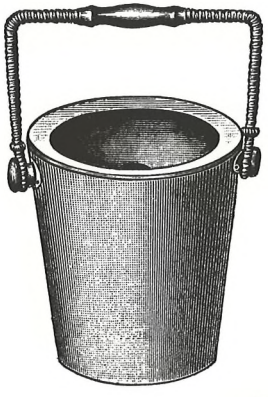
Gertrud Zeise.

Papiermaché-Waren — Holzstoffgefäße.

Haben Sie von diesen Sachen schon gehört? Wenn nicht, so sehen Sie sich solche einmal an, sie sind es wert, daß Sie sich dafür interessieren. Holzstoff-Gefäße sind heute die modernsten Gegenstände und dürfen in keiner gut geleiteten Küche mehr fehlen. Was für einen Ärger hat man im Sommer mit Holzgeschirr: alle Augenblicke ist es spack und rinnt, dagegen sind Holzstoff-Gefäße, wie Kübel, Eimer, aus einem Stück ohne Fugen, rinnen nicht, sind außerordentlich haltbar und in netter gefälliger Ausführung, viel hübscher wie Holzkübel. Ebenso ist es mit den übrigen Küchengeräten, wie Schüsseln aus Holzstoff oder Papiermaché, unter welch letzterem Namen sie hauptsächlich bekannt sind. Sie können ja allerdings nicht geradezu auf das Herdfeuer zum Darinkochen gesetzt werden, dazu braucht man Metallgeschirr, dagegen können sie für jeden nassen, auch ganz heißen Gebrauch ruhig verwendet werden, und wie praktisch sind sie da! Wer dieses Geschirr einmal kennt und im Gebrauch hat, nimmt nie wieder etwas anderes. — Hier gibt es kein Abspringen, wie bei Emaille mit möglichen Darmkrankheiten. Behaupten doch Kapazitäten der Wissenschaft heute, daß die gegenwärtig so stark verbreitete Blinddarmentzündung zum großen Teil auf Rechnung von winzigen Emaillesplittern, die in die Speisen kommen, zu setzen sei. Ein weiterer bedeutender Vorteil ist das ruhige Arbeiten damit; Papiermaché macht keinen Lärm. Die Gegenstände sind aber nicht allein für die Küche, sondern für das ganze Haus von Wert. — Toiletten-Eimer beispielsweise — wie unangenehm ist es, wenn alle Augenblicke ein teurer aus Porzellan zusammengeschlagen ist, was bei solchen aus Holzstoff einfach undenkbar ist; dabei sind letztere mindestens genau so schön, haben feine weiße Porzellanfarbe, mit Metallknaufen auf den Seiten, abnehmbare Rohrhenkel und natürlich wegnehmbaren Aufsatz mit Öffnung in der Mitte, genau wie bei denen aus Porzellan. — Krüge,

---

Papiermachéwaren-Holzstoffgefässe

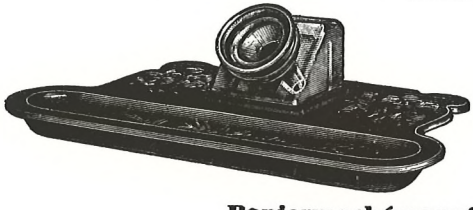


sind das Neueste und Praktischste, was existiert. Viel solider und haltbarer als Porzellan, Metall und Holz. **Küchen-Schüsseln, Kübel, Putz-** und **Fenster-Eimer, Toiletteneimer, Krüge, Servierbretter, Brotkörbchen, Gläserteller, Weinkühler, Blumentöpfe, Schreibzeuge** usw.

Luxusgegenstände

wie **Tischchen, Schirmständer, Papierkörbe, Hocker,** gereichen infolge ihrer hochfeinen eigenartigen Ausführung jedem Salon zur Zierde.

Illustrierte Kataloge zu Diensten für nicht Detailbezug.



R. Widmer Nachf.
Otto Wohlfarth,

Papiermachémanufaktur, Stuttgart.

Putzeimer, Fußbadekübel, Blumentöpfe, Brotkörbe, Servierbretter, Weinkühler, Schreibzeuge usw. usw. sind, wie überhaupt alle Gegenstände aus diesem Material, in hochfeiner, eleganter Ausführung und fast unverwüstlich; und dabei sind die Sachen — jetzt kommt noch ein Hauptfaktor — nicht einmal teurer, zum Teil sogar billiger wie Porzellan und Metall. Ganz reizend und apart sind die Luxusgegenstände, wie Tischchen, Schirmständer, Papierkörbe, Hocker und ähnliches. Erste Bezugsquelle für Nichtdetailkauf ist die Firma: R. Widmer Nachf. Otto Wohlfarth in Stuttgart, Papiermachémanufaktur. Illustrierte Preislisten zu Diensten.

Eine gute billige Waschmaschine.

Eine gute Waschmaschine zu besitzen, ist wohl der Wunsch einer jeden Hausfrau. Wieviel Arbeit und Mühe die Wäsche verursacht, wieviel Schweiß es kostet, bis man die Wäsche fein säuberlich in den Schrank legen kann, davon weiß die Hausfrau, die gezwungen ist, selbst Hand anzulegen, ein Liedchen zu singen. Aber auch diejenige, welche nicht immer selbst angreifen muß, weiß nur zu gut, wieviel es jedesmal kostet, eine Waschfrau zu lohnen, wieviel außerdem an Seife und anderen Waschmitteln von der Waschfrau gebraucht, und wie wenig die Wäsche von dieser geschont wird. — Ja, aber die Waschmaschinen sind doch so teuer, hört man oft genug klagen; jede Mark ist schon berechnet, und zu großen Extraausgaben langt es nicht. — Da möchte ich den geschätzten Leserinnen denn eine ganz einfache, billige Waschmaschine empfehlen, die jedermann anzuschaffen in der Lage ist, und deren Leistungsfähigkeit dennoch jeden überrascht, der einmal die Maschine versucht hat. Es ist dies die Waschmaschine „Schnellwäscherin". Sie ist ganz aus Holz, von ganz einfacher Konstruktion, aber so dauerhaft gearbeitet, daß eine Reparatur in absehbarer Zeit nicht nötig werden kann. Die Handhabung ist äußerst einfach und leicht. Ein Angreifen der Wäsche ist bei der sauberen Bearbeitung der Maschinen und deren einfacher Konstruktion ausgeschlossen. Der Preis ist 15 Mk. Zu beziehen ist diese Waschmaschine von der Firma Louis Bogdan in Essen-Ruhr, Rellinghauser Str. 6a. Auf Wunsch erhält man Prospekte zugesandt.

Die Wäsche wird mit Hilfe der „Schnellwäscherin" sehr schnell und sauber gereinigt. Sie erspart die Waschfrau vollständig und hat sich daher sehr schnell eingebürgert.

M. Schwarz.

Kochkisten.

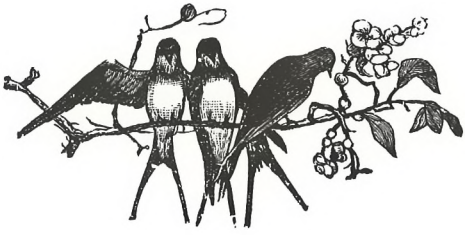
Die Verwendung von Kochkisten findet von Jahr zu Jahr in allen Kreisen weitere Verbreitung. Und in der Tat bildet die Kochkiste einen so vorzüglichen Haushaltungsgegenstand, daß er in keiner Familie fehlen sollte. Bei der Anwendung der Kochkiste lassen sich außerordentliche Ersparnisse an Zeit und Geld erzielen, so daß man sich nur wundern muß, daß so viele Haushaltungen, besonders auf dem Lande, sich finden, welche die Anschaffung eines so nützlichen Ausstattungsstückes noch nicht gemacht haben. Die Kochkiste ermöglicht nicht nur große Ersparnisse an Zeit und Geld, sondern ein Hauptvorteil besteht darin, daß Speisen, welche in ihr zubereitet werden, viel nahrhafter sind und bedeutend besseren Geschmack haben als die bei der bisher angewendeten Kochweise. Es ist sehr anzuerkennen, daß in verschiedenen Teilen des Deutschen Reiches sich die Frauenvereine der Verbreitung der Kochkiste besonders in ärmeren Kreisen angenommen haben. Besonders ist dies in Baden der Fall. Der Badische Frauenverein hat unter seiner hohen Protektorin, der Großherzogin Luise, schon viel Segen in dieser Beziehung gestiftet. Die Speisen werden bei der Zubereitung des Frühstücks vorgekocht. Die Zeit des Vorkochens ist verschieden; dann werden die Töpfe mit Inhalt in die Kochkiste getan und diese wird verschlossen bis zum Anrichten des Mittagessens. Der ständige Aufenthalt der Hausfrau in der Küche, das kostspielige fortwährende Feuern wird erspart. Ein Überlaufen und Anbrennen der Speisen ist unmöglich. Die Speisen werden allmählich gar gekocht und halten sich bis zu 10 Stunden und noch länger heiß. Die Preise für eine Kochkiste sind je nach Größe und Ausstattung verschieden. Ich bin in Besitz einer Kochkiste, welche aus dem Haus- und Küchengeräte-Magazin der Firma Edmund Eberhard in Karlsruhe in Baden bezogen wurde. Die Kochkiste reicht für eine Familie von 5—6 Personen vollkommen aus. Sie enthält zwei grau emaillierte Kochtöpfe von 18 und 20 Zentimeter Durchmesser, sowie eine viereckige Bratpfanne von 30 Zentimeter Länge. Die ganze Kiste hat folgende Maße: Länge 85 Zentimeter, Breite 45 Zentimeter und Höhe 50 Zentimeter. Der Anschaffungspreis beträgt im ganzen 20 Mk. Kleinere Kochkisten sind schon von 8 Mk. an zu haben. Die Anschaffung ist jeder Familie zu empfehlen. Für die landwirtschaftliche Bevölkerung, sowie die Arbeiterfamilie ist sie ein unschätzbares Gut. Als eine vortreffliche Bezugsquelle nenne ich zum Schlusse nochmals die Firma Edmund Eberhard in Karlsruhe (Baden), welche gerne bereit ist, den Interessenten mit Rat und Tat an die Hand zu gehen. Preislisten werden auf Wunsch gratis und franko zugesandt.

H. Stober.

Vorzügliche Schreibfedern.

Erich R., ein hübscher Junge, stand im Zimmer seines Vaters, welcher mit gefurchter Stirn das Zeugnis seines einzigen Sohnes las und über den armen Jungen ein Kreuzschockhimmeldonnerwetter verhängte. Mit trotziger Miene schaute der so Gescholtene mit gesenkten Blicken auf seine Stiefelspitzen, er glaubte sich vom strengen Herrn Papa ungerecht verurteilt, und das machte ihn heute bitter gegen den Vater. Hatte sich der arme Erich doch so viel Mühe bei dem Schreiben der Aufsätze, Exerzitien usw. gegeben, und nun stand doch im Schreiben eine glatte 4 verzeichnet; das mußte den sonst so fleißigen Jungen wohl verdrießen. Mit der versprochenen Ferienreise sollte es zur Strafe nun auch nichts werden, und das war das Allerschlimmste bei der Sache. Da wurde dem Herrn Gerichtsrat Besuch gemeldet, und Erich war einstweilen entlassen; rasch und ohne aufzusehen flog er an dem eintretenden Herrn vorbei, ohne zu ahnen, daß gerade dieser sein rettender Engel sein würde. „Nun, verehrter Rat, was bedeuten die Furchen auf Ihrer Stirn? Ist Ihr Sohn, der eben das Zimmer verließ, vielleicht nicht versetzt worden, oder haben die Lehrer sonst etwa Klage zu führen?“ — Kopfschüttelnd reichte Herr R. das ebengelesene Zeugnis seinem Besuche. „Und hierüber,“ entgegnet dieser, „machen Sie ein so verstimmtes Gesicht? Was, die 4 im Schreiben ist's, die Sie so verdrießt? Und deshalb soll der Junge um seine Reise kommen? Wird nichts draus, das hat er sich für alle sonstigen guten Nummern ehrlich verdient. Lassen Sie ihn in Zukunft stets nur mit den vorzüglichen Danziger Postfedern von der Firma J. H. Jacobsohn in Danzig schreiben, und nie wird mehr eine Klage über schlechte Schrift kommen. Es gibt eben keine bessere Schreibfeder, das ist eine allgemeine Tatsache, denn wohl keine Feder findet weit und breit so viel Anerkennung, wie eben die Danziger Postfedern, die in drei verschiedenen Sorten in allen besseren einschlägigen Geschäften zu haben sind.

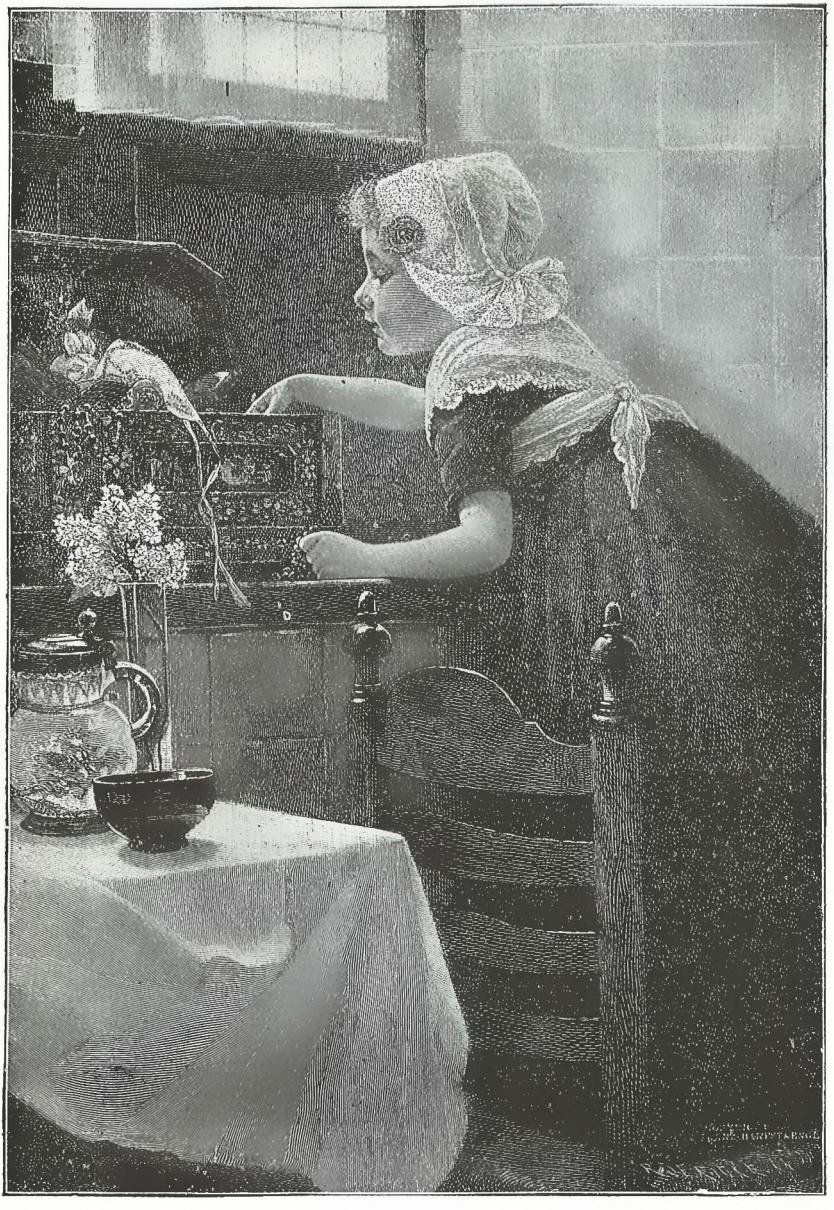
Der Preis beläuft sich fürs ganze Gros auf 2,25 Mk. Wollen Sie, verehrter Rat, noch etwas Besseres haben, so empfehle ich Ihnen die Danziger Goldfeder im Preise zu 3,50 Mk. das Gros. Diese ist geradezu eine Idealfeder zu nennen. Und nun seien Sie vernünftig und gestatten dem Jungen noch heute, seine Reise anzutreten, denn im nächsten Zeugnis wird im Schreiben sicherlich eine 1 zu lesen sein." **L. Passow.**



Eva-Creme. — Seife. — Toilettenmilch. — Puder.

„Schönheit ist Macht, meine liebe Thea; dies Wort ist beherzigenswert, und besonders in deiner Lage. Mit dem anvertrauten Pfunde soll man wuchern, nicht es vergraben, das lehrt uns das Buch der Bücher, die Bibel, und ich denke, wenn diese uns darauf hinweist, ist es nur lobenswert, es zu tun. Schönheit ist auch ein verliehenes Pfund, mit dessen Hilfe du und jeder, der es besitzt, sich viel Gutes und Angenehmes erwerben kann. Du, liebe Thea, bist vom lieben Gott mit Schönheit beschenkt, und nun ist es deine Sache, dir diese auch zu erhalten und nach Kräften zu erhöhen. Du klagst darüber, daß du in eurem großen Haushalt so tüchtig arbeiten mußt, und wenn auch kein Schaden, so ist für einen feinen Teint der Küchendunst, das viele Schwitzen, der Staub und so vieles andere nicht besonders zuträglich. Doch kann man hierfür jetzt gut sorgen, da die Chemie in dieser Beziehung weit fortgeschritten ist, auch die Sachen nicht mehr so teuer sind, wenn man nicht gerade ausländische Marken benutzen will. Scheue ja die Ausgabe nicht und du wirst dich freuen, wenn du dich bei den sich bietenden Gelegenheiten als vollendete Dame präsentieren kannst, denn, liebe Thea, eine Dame beurteilt man nach dem Äußeren. Und nun will ich dir aber auch helfen, meinen guten Rat befolgen zu können und dir eine Bezugsquelle für derlei Sachen angeben, welche dich in jeder Beziehung, sowohl in Qualität, Preis als auch im Erfolg befriedigen wird. Wie du vielleicht schon in den Auslagen der Parfümerien gesehen hast, präsentieren sich recht teure ausländische Präparate in verlockender Ausstattung. Doch ich kann auch deinem patriotischen Empfinden hierin Genüge leisten. Die Firma Sander u. Heldt, Parfümerie Phönix in Straßburg i. E. fabriziert unter andern schönen, guten Artikeln Spezialitäten in Toilettenmitteln: eine Eva-Rosenseife, dazu eine Hautcreme, eine Toilettenmilch und einen Puder — Eva-Rosenpuder —, also eine ganze Serie Eva, von größter Milde, feinstem Parfüm und vorzüglichster Wirkung, welche ich im eigenen Gebrauch erprobte und die dabei sehr ergiebig und nicht zu teuer ist. Ich kann dir nur empfehlen, dich mit der Firma in Verbindung zu setzen; sie wird dir dann alles mit den genauesten Gebrauchsanweisungen und Erläuterungen zugehen lassen. Speziell diese Serie ist Spezialität der Firma und von ihr nach den Angaben eines berühmten Arztes zusammengestellt. Also, liebe Thea, folge meinem Rate, ich wünsche dir besten Erfolg; bei deiner häuslichen Tüchtigkeit ist deine wohlerhaltene Schönheit eine sehr angenehme Beigabe für den Allerliebsten; du wirst mir noch oft dankbar sein für die gute reelle Bezugsquelle. — Noch ein Erzeugnis der Firma Sander u. Heldt verdient besondere Empfehlung: es ist dies das Benediktiner-Haarwasser. Ich benutze dieses schon lange, es ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen die so lästigen Schuppen. Die Schuppenbildung hört sofort auf bei Gebrauch des Benediktiner-Haarwassers und bei längerer Verwendung kräftigt es die schwächern Haarpapillen, befördert das Wachstum der Haare und verhindert ihr so lästiges Ausfallen. Die Anwendung des Haarwassers ist höchst einfach. Abends vor dem Schlafengehen wird es in die Kopfhaut eingerieben und mittels eines Schwämmchens auf das Haar selbst aufgetragen.

Pauline Berens.



Die kleine Neugierige.

Kautschuckin.

Von allen Orten und Städten hört man, daß die Bauluft überall eine rege ist. Alte Häuser werden abgebrochen, um neuen Prachtbauten Platz zu machen, die mit ungeheurer Schnelligkeit aus der Erde herauswachsen. Wo der Untergrund ein fester und guter ist, da schreitet das Bauen rasch vorwärts. Wo er aber schlecht und feucht ist, da werden große Holzpfähle in die Erde gerammt, auf welche dann die Mauern des Hauses gesetzt werden. So weiß unsere rastlose Industrie überall Schwierigkeiten und Unbequemlichkeiten zu beseitigen, welche sich ihrem Vorhaben in den Weg stellen können. Wer nach einer Wohnung sucht, der nimmt mit Vorliebe solche in neuen und praktisch eingerichteten Häusern. Nur vor dem Feuchtsein dieser hat mancher Angst und Sorge, denn dies würde nicht nur den Möbeln und Sachen, sondern auch der Gesundheit sehr schädlich sein. Doch der Hauswirt beruhigt darüber in weitgehender Weise. Es gibt ein neues Mittel, welches zu warmen und trockenen Wänden aufs beste beiträgt. Es sind dies Kautschuckin-Isoliertafeln mit Luftkanälen und Kautschuckin-Anstrich, welche Fabrikate feuchte Wände in kurzer Zeit vertreiben und warm und trocken machen. Die Firma C. H. Seyfarth u. Co. in Altona-Ottensen 41 fabriziert diese und hat ihre Erfindung durch das Deutsche Reichs-Patentamt gesetzlich vor Nachahmung schützen lassen. Sie versendet Kautschuckin-Isoliermittel als Frachtgut franko durch ganz Deutschland, und bei kleinerem Bedarf auch in Postkolli. Wer eine Wohnung mit feuchten Wänden bezogen haben sollte, der kann sich durch Anwendung dieses Mittels gleich davon befreien, ohne an einen Umzug mit seinen vielen Kosten denken zu müssen. Die genannte Firma gibt bereitwillig über die genaue Anwendung und Verwendung ihrer Neuheiten geeignete Auskunft. Zwischen feuchten Wänden darf man nicht leben und atmen, und man leistet der Gesundheit einen großen Dienst, wenn man sich so rasch wie möglich davon zu befreien sucht. Die Firma versendet auf Wunsch Muster und Prospekte ihrer Kautschuckin-Präparate, welche für neue Häuser zur geeigneten Anwendung unbedingt zu empfehlen sind.

M. Fickert.

Italienisches Schwabenpulver.

„Hier, Minna, tun Sie einmal den Inhalt dieser Schüssel fort. Es liegt schon wieder eines dieser häßlichen Tiere darin, wie wir sie jetzt so viel in der Küche haben. Schwaben heißen sie ja wohl?“ — „Ja, gnädige Frau, das sind Schwaben; in anderen Gegenden nennen die Leute sie aber auch Russen, auch wohl Franzosen. Schade ist es aber doch um das schöne Gemüse, das wir da wieder fortwerfen müssen, aber die Tiere sind auch wirklich zu ekelhaft und unappetitlich; ich könnte keinen Bissen davon essen. So geht das nun aber alle Tage, gnädige Frau, daß ich irgendeine Speise fortschütten muß, das verteuert doch die Kosten des Haushalts ungemein. Nachher glauben Sie dann, ich verschwende beim Kochen zu viel. Wir müssen doch einmal etwas dagegen tun, damit die Schwaben wieder ausgerottet werden. Man mag hinsehen, wo man will, überall kriechen diese unangenehmen Tiere herum und verderben uns die Speisen.“ — „Ja, freilich, Minna, muß da Abhilfe geschaffen werden, aber wie? Wir haben doch schon verschiedene Mittel angewandt, doch hat noch kein einziges den geringsten Erfolg gezeitigt. Es ist gewiß verschwenderisch, wenn wir die vielen schönen Speisen fortschütten, mir gibt es auch stets einen Stich durch das Herz. Doch wer sollte sie noch genießen! Wissen Sie denn kein Mittel, womit wir dieses abscheuliche Ungeziefer ausrotten können?“ — „Soeben fällt mir eins ein, gnädige Frau, welches ganz vorzügliche Dienste leistet. Es ist dieses das Italienische Schwabenpulver, das überall mit dem großartigsten Erfolg angewandt wird. Die Ausrottung der Schwaben geschieht radikal und sicher. Es dauert nicht lange, so sind die Küche und die Speisekammer gründlich davon gereinigt, das glauben Sie mir, gnädige Frau. Das Italienische Schwabenpulver kostet 1 Mk. und ist zu beziehen von der Italienischen Apotheke in Berlin N., Antonstraße 25. Lassen Sie das Pulver nur umgehend kommen, damit wir endlich schnell und gründlich von dieser abscheulichen Plage befreit werden und nicht mehr täglich doppelte Kosten bei Zubereitung der Speisen haben.“

J. Fleck.

Antimus, ein Vertilgungsmittel gegen Mäuse und Ratten.

Liebes Hannchen!

Habe ich gestern einen Schreck bekommen! Denke Dir nur, ich sitze am Klavier und spiele, da läuft auf einmal eine kleine Maus über die Tasten. Kannst Du Dir auch so etwas denken! Ist es nicht schrecklich! Es ist doch ein ganz neues Haus, wir wohnen erst ein Jahr darin, und jetzt schon Mäuse! Natürlich bin ich gleich hingegangen, habe eine Falle gekauft, aber leider sind die Tiere so schlau und gehen nicht hinein. Was fange ich denn da nur an, ich muß doch ernstlich etwas dagegen tun, denn wie ich hörte, sollen sie sich sehr schnell vermehren. Sage mir nun einmal, hattet Ihr auch schon Mäuse und was habt Ihr denn da angewandt? Wenn Du kein Mittel weißt, würde ich mich freuen, wenn Du Deine Bekannten einmal um Rat fragtest. Ich möchte sie zu gern bald forthaben, mir sind die Tiere zu widerlich, außerdem habe ich Angst, daß sie ins Klavier gehen könnten. Auf baldige Antwort wartet sehnsüchtig

Deine Wittrud.

Liebe Freundin! Das ist ja für Dich eine herrliche Überraschung: Mäuse! Ich kann mir denken, wie schrecklich es für Dich ist, habe ich es doch bei meiner Tante erlebt. Und doch waren es diese nicht nur, sondern auch Ratten, welche natürlich noch viel ekliger sind. Als ich eines Tages Wein aus dem Keller holen wollte, blickte mich eine vom Weinschrank aus ganz groß an. Vor Schreck hätte ich beinahe meine Flasche fallen lassen. Als dies meine Verwandten erfuhren, haben sie sich gleich aus München von der Drogerie Wittelsbach, Schillerstraße 48, „Antimus“ kommen lassen. Es ist dies ein großartiges Mittel, wodurch die Mäuse und Ratten in kurzer Zeit sterben. Eine Dose hiervon stellt sich auf 50 Pfg., natürlich erhältst Du sie auch zu 1 Mk. Gleich nach Empfang meines Briefes möchte ich Dir nun den guten Rat geben, daß Du Dich hinsetzt und dorthin schreibst, damit Ihr von diesen Plagegeistern befreit werdet, denn denke einmal an, was diese Euch noch für Schaden anrichten können. Bei Bekannten haben sie sogar die ganzen Portieren zerfressen. Leider Schluß, da ich kochen muß.

Es grüßt Deine Hanna.

Ella Husche.

Frauenheim Borsdorf.

Das Frauenheim zu Borsdorf ist ein Asyl für gefallene Mädchen und Frauen. Die innere Mission in Leipzig hat ihnen dies Heim gegründet; sie finden in dieser Besserungsanstalt freundliche Aufnahme und werden an Arbeit und ein geordnetes Leben gewöhnt; manche werden als ganz brauchbare Menschenkinder entlassen und sind den Schwestern sehr dankbar für die rettende Liebe. Wohl jeder, der das erste Mal diese Räume betritt, wird tief traurig gestimmt. Diese Physiognomien! Fast in jedem Gesichte steht eine Schauergeschichte. Diese Seelenzustände! Hier herrscht Tobsucht, dort Stumpfsinn. Und alles unsere Schwestern! — Viele davon haben, ehe sie an die Pforte des Frauenheims klopften, stark dem Alkohol zugesprochen, um sich zu betäuben. Das Frauenheim ist auch ein Asyl für Trinkerinnen. Unter diesen befinden sich auch Damen aus den besseren Ständen; diese zahlen Pension und haben ein eigenes Zimmer; aber sie sind immer unter Aufsicht. Die Asylistinnen werden entweder im Nähsaal oder in der Dampfwaschanstalt oder bei der Zigarrenfabrikation beschäftigt. Im Nähsaal werden Handarbeiten aller Art ausgeführt. Es arbeiten ungefähr 40 Mädchen. In letzter Zeit sind besonders viel Bestellungen auf Weißnähen eingegangen, ja sogar einige ganz entzückende Ausstattungen sind aus dem Arbeitssaal hervorgegangen. Die Direktrize ist eine Primaweißnäherin und sorgt dafür, daß jeder Auftrag gut ausgeführt wird. Das Material, Stoff und Stickerei, schickt man an das Frauenheim; alle Wünsche betreffs der Ausführung werden berücksichtigt. Die Nähpreise sind folgende: 1 Dutzend Taghemden 4,50 Mk., 1 Dutzend Beinkleider 5 Mk., 1 Dutzend Nachtjacken 5,50 Mk., 1 Garnitur Bettwäsche 70 Pfg., 1 Unterrock 1—1,50 Mk., 1 Nachthemd 0,80—1,50 Mk. Das Frauenheim macht sonst keine Reklame und ist auf auswärtige Kunden angewiesen, folglich muß es tadellose Arbeiten bei billigsten Preisen liefern. Auch die Dampf-Wasch- und Plättanstalt steht in gutem Ruf.

Meta Hesse.

Baumring „Zurück".

Dem Vogelschutz wird wohl in der Jetztzeit nicht genug das Wort geredet. In der Schule sowohl wie in den Vereinen ist man bestrebt, die besten Regeln zu erteilen, um unsere Vogelwelt in der weitgehendsten Weise zu schützen. Auf eine ganz besonders praktische neue Erfindung möchte ich mit einigen Worten hinweisen. Bislang hatte man noch keine Mittel gefunden, um das Raubzeug, wie Katzen u. a., von den Bäumen fern zu halten. Von der Firma Karl Heide in Netphen, Kreis Siegen in Westfalen, wird eine Schutzvorrichtung „Zurück" in den Handel gebracht. Es ist ein Baumring, welcher mit Leichtigkeit um den Baum gelegt wird. Er wird in 9 Größen geliefert, welche für Bäume von 30 Ztm. bis 167 Ztm. Umfang passen. Durch Anlegung von „Zurück" wird der Baum nicht beschädigt, auch nicht im Wachstum gehindert. Jedes Tier, welches auf einen Baum den Vögeln nachstellen will, kann nicht über diesen Ring, da dieser nach allen Seiten mit spitzen Zacken versehen ist. Auch die Kinder können nicht auf den Baum klettern, um die Nester zu plündern. Die nistenden Vögel sind sicher vor dem Raubzeug bei den Bäumen, wo diese Ringe angebracht sind. Die Ausführung ist auch hübsch und kann als Schmuck angesehen werden. Es ist dies wohl die beste Vorrichtung zum Schutze unserer Vogelwelt. Die Preise schwanken je nach der Größe zwischen 65 Pfg. und 1,85 Mk. Es sei noch bemerkt, daß ein solcher Baumring „Zurück" jahrelang an dem Baum bleiben darf; der Baum kann ruhig wachsen, denn es ist ein kleiner Raum zwischen Ring und Baum. Möchten die Vogelfreunde ergiebigen Gebrauch von diesem Instrument machen.

Theda Dieckmann.

Baumring „ZURÜCK"

zum Schutze der Vögel gegen Katzen und kletternde Raubtiere.

Prämiiert und patentamtlich geschützt. — Großartige einzig dastehende Neuheit.

Man verlange Prospekt.

K. HEIDE in NETPHEN, Kreis Siegen (Westfalen).

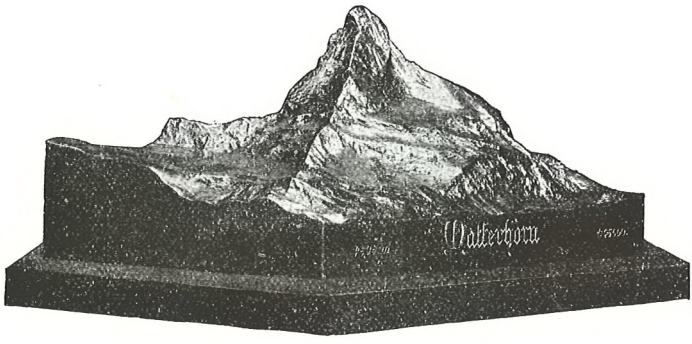
Ein Schulpult für den Hausgebrauch.

Wie viele hygienische Nachteile ein schlechter Arbeitsplatz und die sich daraus entwickelnden Folgen einer gesundheitsschädlichen Körperhaltung verursachen, sieht man an der allgemein verbreiteten Kurzsichtigkeit, schiefen Schultern, seitlichen Rückgratsverkrümmungen usw., die wir leider nur zu oft bei unserer heutigen Schuljugend beobachten können. Daher ist es unrecht, wenn wir den schulpflichtigen Kindern die Schuld an dem so oft gerügten fehlerhaften Sitzen beimessen, der Sitz selbst, von dem aus sie ihre Schularbeiten machen müssen, trägt vielmehr die Schuld. Das ausgezeichnet konstruierte Sesselpult von der Firma P. Johs. Müller u. Co., Werkstätten für Schuleinrichtung, Charlottenburg, Spandauer Straße 10 a, ist als eine wahre Erlösung von den schlechten Angewohnheiten der Kinder zu begrüßen. Da es gewiß manchen Leser dieses Buches interessieren wird, will ich ein solches „Schulpult für den Hausgebrauch" näher beschreiben und wünsche zugleich von Herzen, diese Zeilen möchten dazu beitragen, daß recht viele Eltern ihren Kindern ein solches Sesselpult zu Weihnachten schenken werden. Pult und Sessel sind auf einem starken Bett befestigt, daß den Füßen einen Stützpunkt gibt und zugleich die Fußbodenkälte abhält. Das schwarzlackierte Untergestell ist aus bestem Eisen angefertigt, Sessel und Pult dagegen aus hartem amerikanischen, hellmahagonifarbig gebeiztem Holze hergestellt und lackiert. Das Pult ist in vertikaler Richtung, der Sessel vertikal und horizontal verstellbar und kann auch von Ungeübten mit leichter Mühe nach der beigegebenen Anleitung sicher und gut verstellt werden. Die solide Ausführung des ganzen Pultes bürgt für große Dauerhaftigkeit. Der Preis von 40 Mk. wird keinem

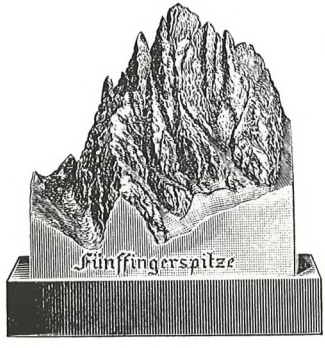
Sachverständigen zu hoch erscheinen, besonders wenn man bedenkt, daß ein solches Pult vermöge seiner Verstellbarkeit für das Alter von 6—18 Jahren ausreicht und dem Schüler jederzeit einen Behälter zur ordentlichen Aufbewahrung seiner Schulutensilien anweist und vor allen Dingen die Kinder vor Kurzsichtigkeit, schiefen Schultern und seitlichen Rückgratsverkrümmungen bewahrt.

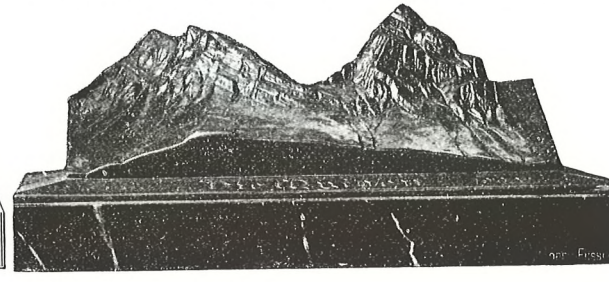
D. Kayfel.

Alpine Briefbeschwerer.



„Es war doch eine unvergleichlich schöne Reise, die wir dieses Jahr gemacht haben. Sie wirkt noch jetzt innerlich in uns nach, wo wir doch nun schon lange am Winterherd sitzen. Die Erinnerung an all das Schöne, was wir da geschaut, ist noch recht lebendig in uns, so daß es zu unseren schönsten Stunden gehört, wenn wir uns wieder einmal darüber aussprechen." — „Ja, ja, es geht so leicht nichts über das Hochgebirge. Es hinterläßt unvergeßliche Eindrücke. Da bitte nur deinen Mann recht, daß er, wenn die Reisezeit naht, wieder mit Dir hinausfliegt in die Berge." — „Ach ja, es wäre mein sehnlichster Wunsch. Es gibt ja da noch so viel Schönes zu schauen. Aber weißt du, was ich gern möchte? Ich möchte meinem Mann durch ein recht hübsches Weihnachtsgeschenk beweisen, wie dankbar ich ihm bin für das, was er mir da geboten hat. Ich habe schon so viel hin und her überlegt, aber ich komme zu gar keinem befriedigenden Resultat. Kannst du mir denn nicht etwas recht, recht Nettes raten?" — „Nun, eigentlich schüttelt man so etwas nicht gerade aus dem Ärmel, und was dir schon so viel Nachdenken gekostet hat, würde ich wohl auch nicht viel besser wissen. Aber ausnahmsweise könnte ich dir doch vielleicht zu etwas recht Schönem raten. Ich hatte es nämlich schon vorhin in den Gedanken und wollte dir schon Mitteilung davon machen." — „Ach, du liebe, liebste Freundin, bitte, sag's recht schnell, ich bin zu gespannt." — „Nun, du weißt doch, daß eine Tante von mir in Zürich lebt?" — „Ja, ja, du sagtest mir schon einmal davon." — „Ja, und diese Tante schrieb mir neulich ganz beiläufig, daß man in der Kunsthandlung von Gebr. Scholl in Zürich ganz prachtvolle Briefbeschwerer kaufen könne, die für alle Freunde der Alpenwelt jedenfalls die allerschönsten Weihnachtsgeschenke abgeben würden." — „Ach, Lonny, das wäre ja herrlich! Doch sag', weißt du Näheres? Wie sehen sie denn aus? Was stellen sie vor?" — „Freilich kann ich dir noch einige Auskunft geben, denn mein Tantchen pflegt ziemlich gründlich zu sein. Die Briefbeschwerer sind sämtlich galvanoplastische Nachbildungen der einzelnen Berghäupter und Gruppen, und zwar sind diese wahrhaft künstlerisch in völliger Naturtreue wiedergegeben. Da kannst du unter anderem haben: Rigi, Pilatus, Säntis, Glärnisch, Mythen, Titlis, Wetterhörner, Eiger-Mönch und Jungfrau, Matterhorn, Dent du Midi, und von Österreich: Ortler, Langkofelgruppe, Fünffingerspitze und Höffrats." — „Ach, Lonny, ich bin sprachlos vor Entzücken! Etwas Schöneres kann's ja gar nicht geben," — „Ja, ich





glaube auch, ein geeigneteres Weihnachtsgeſchenk für deinen Gatten dürfteſt du wohl ſchwerlich finden. Dabei iſt der Preis auch gar nicht einmal hoch, denn man hat es doch hier mit Kunſtwerken zu tun. Bei einer Sockelgröße von 10 × 10 koſtet beiſpielsweiſe das Matterhorn in Bronzeton 20 Fr. und in verſilberter Ausführung 25 Fr.“ — „Nein, nein, das iſt nicht teuer, ganz gewiß nicht; ſo viel gibt man ja leicht für andere Sachen aus, die lange den Wert nicht haben. Nein, wie ich mich freue! Aber dir, Liebſte, wie ſoll ich dir nur danken?“ — „Deine Freude iſt für mich Dank genug, Tini, und dann die Ausſicht, daß dir mit Hilfe dieſes Weihnachtsgeſchenkes doch vielleicht dein Lieblingswunſch wieder in Erfüllung geht, und dein Gatte Dich wieder hinausführt zu den alpinen Majeſtäten. Der Briefbeſchwerer wird ihm auf dem Schreibtiſche ein ſtummer und zugleich beredter Mahner ſein.“ — „Ja, ja, das wird er. Aber wie fange ich es nun mit meiner Beſtellung wohl am beſten an?“ — „Nun, laſſe dir nur zunächſt einmal einen ausführlichen Proſpekt und Abbildung der verſchiedenen Gruppen kommen. Die Firma verſendet dies koſtenlos. Danach kannſt du alles Weitere beſchließen.“ — „Ja, ſo will ich es machen, und nochmals meinen heißeſten Dank. Eins weiß ich aber immer noch nicht, nämlich, wie ich nun das Weihnachtsfeſt erwarten ſoll.“

M. Maliſky.

Backfisch-Schokolade.

„Mutti, heut über acht Tage bin ich zu Luise zum Geburtstag eingeladen. Was meinst du wohl, was ich ihr schenken soll?" — Mit diesen Worten kam unsere Jüngste, ein fideler Backfisch, aus der Schule nach Hause. „Du hast ja noch 8 Tage vor dir, die Ferien beginnen morgen auch, also arbeite ihr eine hübsche Kleinigkeit, vielleicht ein nettes Schürzchen mit Durchbrucharbeit, oder male und brenne ihr einen Ledergürtel oder sonst was, du mußt dir das eben überlegen!" — „Da ist nicht viel zu überlegen," meinte kleinlaut unser Töchterlein (Handarbeiten sind ihre schwache Seite), „Luise trägt Reformkleider, braucht also weder Gürtel noch Zierschürze — lieber wäre ihr ein Buch, ich weiß, was sie sich wünscht — es kostet 4,50 Mk." — „Glaubst du?" sagte ich lachend; „Kind, bei mir sitzen die 4,50 Mk. aber nicht so dick, und da du jeden Monat mehrere Geburtstage zu feiern hast, würde ich bald arm, wenn ich jedesmal 4,50 Mk. anlegen wollte. Denke dir deshalb etwas weniger Kostspieliges aus, womit du Luise eine Freude machen kannst." Unser Backfisch sagte gar nichts, was sich stets wiederholt, wenn ihm etwas nicht gefällt. Er kramte seinen Bücherpack aus und fing an zu arbeiten. Doch das Arbeiten schien ihm auch nicht glänzend von der Hand zu gehen, denn die Bücher wurden von einer Ecke des Tisches zur anderen geschoben. Plötzlich ging ein Leuchten über Hedes Gesicht und strahlend sagte sie: „Mir ist etwas Wundervolles eingefallen, hast du schon mal etwas von ‚Backfisch-Schokolade' gehört, Mutti?" — „Nein, Kind, was ist denn das?" frug ich verwundert. „Das sind reizend verpackte Schokoladetafeln," erklärte mir daraufhin mein Töchterlein. „Weiß mit Gold ist die Verpackung, und das hübscheste daran ist das reizende Backfischbild, das sich auf jeder Umhüllung befindet. Du glaubst gar nicht, wie entzückend die Köpfe ausgeführt sind, so fein, wie die allerschönsten Ansichtspostkarten mit Köpfen!" — „So, so! Ist denn der Inhalt dem Äußeren entsprechend?" frug ich. „Aber gewiß!" erwiderte eifrig die Kleine; „delikat, zart und mild, so recht für uns Backfische passend, deshalb kaufen wir uns auch öfter eine Tafel." — „Wer, wir?" frug ich befremdet. „Nun Lisbeth, Mary, Kläre, Anna und ich, jeder gibt 10 Pfg. und dann teilen wir, wir haben ja einen Schulweg, da geht das famos!" — „Aber so große Mädel essen doch nicht auf der Straße!" sagte ich entrüstet. „Auf der Straße nicht," erhielt ich prompt zur Antwort, „wir setzen uns im Hofgarten auf eine Bank, und dann geht's los!" Als ob der Hofgarten, die öffentliche Promenade Düsseldorfs, etwas anderes wäre wie die Straße! „Nun, dann wollen wir Luise eine Tafel Backfisch-Schokolade schenken," sagte ich freundlich. „Aber, Mama, das ist doch viel zu wenig, eine Tafel Schokolade — Luise ißt doch so furchtbar gern Schokolade, da muß ich wenigstens 3—4 Tafeln schenken." Dies sah dem Dickfäckchen ähnlich und deshalb wurden 4 Tafeln Backfisch-Schokolade bewilligt! Hatte ich doch die feste Überzeugung, daß alle eingeladenen Freundinnen sich fleißig am Vertilgen der Schokolade beteiligen würden. Und so wird es denn wohl auch gewesen sein! Die Fabrikate der Cacao- und Chocoladenfabrik A.-G. zu Wittenberg, Bezirk Halle, sind weit über Deutschlands Grenzen bekannt und beliebt. Leserinnen, die Schokolade zum Rohessen lieben, möchte ich die Sahnen-Schokolade empfehlen; ebenfalls sehr begehrt sind die verschiedenen Napolitains, die in elegantem Karton, 25 Täfelchen enthaltend, verpackt sind. Noch viele Schokoladen möchte ich empfehlen, es würde dies aber zu weit führen. Man verlange in einschlägigen Geschäften stets die Schokoladen und Konfitüren obengenannter Firma, man wird dann stets gut bedient werden, und falls die Schokoladen zu Geschenkzwecken gekauft sind, bei den Empfängerinnen große Freude hervorrufen. Ich liebe es sehr, als kleine Gelegenheitsgeschenke für Kinder, junge Mädchen und Damen Schokolade zu verwenden. Allenthalben werden solche Geschenke mit Freude aufgenommen, und selbst die ältesten Tanten der Familie sind für 1 Pfund Kant-Kakao, den obige Firma zu 1,60, 2 und 2,40 Mk. das Pfund liefert, sehr empfänglich gesinnt.

H. Fuchs.

Bleisoldaten.

Noch einige Wochen der Sehnsucht und das liebe Weihnachtsfest kehrt bei uns ein. Diese kurze Spanne Zeit aber soll und wird voll und ganz ausgefüllt mit Vorbereitungen aller Art zum lieben Feste. Unter diesen dürfte auch die Wahl der Spielsachen für die Kinder nicht die einfachste und leichteste sein, denn sie ist wichtiger als man oft denkt und muß reiflich überlegt sein. Vor allem müssen die Spielsachen so beschaffen sein, daß sie der Phantasie des Kindes Raum lassen und ihr Interesse erwecken. Dieses aber ist hinsichtlich der Knaben bei Bleisoldaten der Fall, und es gibt wohl keinen unter ihnen, der

nicht mit großer Luſt damit ſpielte. Kein anderes Spielzeug findet ſo viel Beachtung und Beifall als die Bleiſoldaten, und die Kriegsſpiele ſind äußerſt intereſſant und mannigfaltig. Die Firma Gebrüder Heinrich, Kgl. bayr. Hofl. in Fürth, deren Fabrikate unter der Schutzmarke NORIS im Handel ſind, iſt weit und breit ob ihrer vortrefflichen Bleiſoldaten berühmt, denn dieſe ſind von einer ſeltenen Ausführung und Naturtreue, und jedes Jahr bringt den Knaben Neuigkeiten, die ſtets mit Jubel begrüßt werden. Die Bleiſoldaten Marke NORIS ſind in faſt allen beſſern Geſchäften zu haben, und es empfiehlt ſich im eigenen Intereſſe, auf dies Warenzeichen zu achten. So dürften auch zum diesjährigen Weihnachtsfeſte die Knaben großes Wohlgefallen an Mannſchaften der Schutztruppe auf Reitochſen haben. Bekanntlich gehen in dem Klima von Südweſtafrika ſehr viele Pferde ein, alſo daß unſere Soldaten zur Regenzeit Reitochſen benutzen müſſen. Dieſe nun bringt genannte Firma in drei Größen und Preislagen in den Handel. Auch Ochſenwagen, wie ſie daſelbſt zum Transport gebraucht werden, dürften gewiß ihre jugendlichen Liebhaber finden. Zu den Mannſchaften aller Nationalitäten geſellen ſich nun noch Jockeys hinzu, ſelbſtverſtändlich auch die Hinderniſſe, die ſie überſpringen müſſen. Unſere Knaben haben demnach zu ihren alten Beſtänden von Blei- und Zinnſoldaten noch mancherlei hinzuzufügen, und der Weihnachtsmann wird ſicherlich ſo lieb ſein, ihren heißen Herzenswunſch zu erfüllen, und ihnen dieſes ſchönſte und liebſte Spielzeug unter den Weihnachtsbaum legen.

Emma Kreuzahler.

Kater-Töter.

„Egon, du bist's! Um diese Abendstunde noch?" fragte Frau Hein, als ihr Vetter, der seit kurzem am gleichen Ort verheiratet war, zu ihr eintrat. „Es ist doch nichts passiert?" — „Wie man's nimmt!" entgegnete mit etwas verstörter Miene der späte Gast, „du mußt nämlich wissen, Cousinchen, heute hatten wir im Klub eine kleine Geburtstagsfeier, und da — — habe ich den Getränken etwas zu eifrig zugesprochen. Ich bin schwindlig, kann kaum stehen, und das Sprechen strengt mich furchtbar an. Denke dir aber nun den Schrecken meiner Anni, wenn sie mich in diesem Zustande sieht! Zum erstenmal seit unserer Verheiratung wohne ich einer Festlichkeit bei und komme — im Nebel heim. Ich bitte dich, Cousinchen, hilf mir; du hast sicher einen bittern Trank, der mir Hilfe bringt, bist wohl auch in dieser Beziehung schon mehr gewöhnt, wie mein kleines Frauchen?" — Also schaut's da heraus?" lachte Frau Hein. „Daß du Anlage zum Pantoffelhelden hast, weiß ich jetzt erst! Du fürchtest also dein Frauchen?" — „O, bitte, nicht spotten jetzt," flehte der Vetter, „du sollst Mitleid mit mir haben." — „Das will ich auch," entgegnete nun die Cousine, „du sollst dich in mir nicht getäuscht haben; ich gebe dir jetzt einen Bitterlikör, der dich recht bald kuriert, dir riesigen Appetit verschafft, so daß du mit Eifer dem Nachtmahl zusprechen kannst, das Anni für dich in Bereitschaft hält." — „Du hast ein solches Mittel?" fragte erfreut der Vetter. „Ja, sieh dir diese originelle Flasche an, die enthält Kater-Töter und wirkt überraschend bei reichlichem Genuß starker Getränke, gibt noch dazu Riesenappetit. Ich werde deinem Frauchen sagen, sie möchte dir eine solche Flasche zum Geburtstag schenken." — „Nur ja nicht," drohte der Vetter, „strengste Verschwiegenheit." — „Es gilt," entgegnete Frau Hein und reichte ihrem Gast zum Abschied die Hand. Am folgenden Tage stattete der Vetter mit seiner Frau der liebenswürdigen Cousine einen Besuch ab. „Du," sagte er heimlich zu seiner Retterin, „der Likör ist ausgezeichnet, habe noch nie so etwas Wirksames kennen gelernt, werde es mir unbedingt bestellen. Gib mir, bitte, die Adresse." — „Recht gerne," war der Cousine Antwort, „wende dich nur an die Firma Doering in Leopoldshöhe (Lippe), und verlange eine Flasche Bitterlikör, genannt Kater-Töter zu 3,50 Mk. Sie wird dir prompt zugestellt werden." **M. Schifferings.**

Herz Jesu, Herz Maria oder Schutzengel der Kleinen; leuchtende Statuen.

Wer kennt nicht die langen, trostlosen Nächte in Krankenzimmer und Kinderstube, wer hat sie noch nicht erlebt, die grauen Stunden, wenn langsam, bange die Zeit schreitet und Frau Sorge in der Ecke kauert? Wie trübe das Nachtlicht glimmt und wie dunkel es ist, außen und innen. Da sehnt man sich so nach einem freundlichen Lichtblick, um sich aufzurichten, neuen Mut und neue Lebenshoffnung zu schöpfen. Aber wie soll das geschehen, wenn alles so dunkel und trübe ist? Neulich habe ich in einem Kinderzimmer einen wirklichen Trostspender gesehen: eine sogenannte Herz Jesu-Statue. Es ist das eine Figur des Heilandes aus weißem, rosa oder himmelblauem, durchsichtigem Glase, hinter der ein Karbonalicht brennt. Die leuchtende Heilands-Statue ist das herrlichste Nachtlicht, das man sich für Kranken- und Kinderzimmer denken kann. Die unruhigen und oft unartigen Kleinen werden fromm und still, wenn sie auf die Herz Jesu-Figur, ihren Schutzengel sehen, und die Großen sammeln Trost, wenn so mild das Licht aus dem Herzen Jesu auf sie und ihr Leiden hernieder scheint. Die Herz Jesu-Statue wird von Ernst Heß in Klingenthal i. Sachsen in den Handel gebracht, ebenso wie die Herz Maria-Statue, welche den gleichen Zwecken dient. Diese wirklich entzückenden Nachtlichter kosten 5,50 Mk., mit Karbonalicht, das ohne Öl 2 Jahre brennt, 6 Mk. Die Herz Jesu- oder Herz Maria-Statuen sind auch mit einem Musikwerke versehen zu haben. Das Werk spielt „Stille Nacht, heilige Nacht" und „Großer Gott wir loben dich". Mit Musik kosten die Statuen 10 Mk. gegen Nachnahme. Wir empfehlen diese Schutzengel für unsere Kleinen besonders als reizvolle Paten- oder Weihnachtsgeschenke. Die bekannte Firma Ernst Heß in Klingenthal hat außerdem noch eine große Auswahl in Musikwerken aller Art und ist gern bereit, auf Wunsch Kataloge zu versenden. **Paula Strahl.**

Kindergärtnerinnen-Seminar in Bromberg.

In unseren Tagen strebt jedes junge Mädchen danach, sich in irgend einer Weise auszubilden, um sich selbständig zu machen und sich selbst seinen Lebensunterhalt verdienen zu können. Das macht Freude und gibt Befriedigung. Die Aussichten zum Heiraten sind recht schlecht geworden. Meist wird nur da, wo Geld ist, angeklopft. Es gehört auch heute so viel zum Leben, daß es vielleicht nicht anders möglich ist, und es ist viel besser, unverheiratet zu bleiben, als im anderen Fall stets mit Sorgen zu kämpfen zu haben, denn wo die sind, da fliegt die Liebe, wie man sagt, zum Fenster hinaus. Zudem ist eine Verheiratung doch auch für solche nicht ausgeschlossen, die etwas gelernt haben, im Gegenteil, sie wird oft dadurch vermittelt. Auch für eine Frau ist es wünschenswert und häufig angebracht, wenn sie als solche ihre Kenntnisse verwerten kann. Ein dankbarer und gesicherter Lebensweg bietet sich den jungen Mädchen, welche sich zu Kindergärtnerinnen ausbilden lassen. Sie werden stets gesucht, und einträgliche, angenehme Stellungen harren ihrer. Wenn die Eltern die Sorge um ihre Kleinen einer ausgebildeten Kindergärtnerin übertragen können, dann wissen sie diese gut aufgehoben, und ferner, daß sie von dieser auch erzogen werden. Die Kinder mit gebildeten Menschen zu umgeben, ist überhaupt anzuraten. Welchen Einfluß hat dies auf die Sprache und das Benehmen! Wie leicht nehmen gerade Kinder von ungebildeten Personen etwas an! Wer sich als Kindergärtnerin ausbilden lassen will, dem kann als passende Lehranstalt das Kindergärtnerinnen-Seminar in Bromberg in Posen empfohlen und genannt werden. Es befindet sich in der Gammstraße 25 und wird von der konzess. Vorsteherin Fräulein Anna Mühlenbach geleitet. Junge Mädchen von auswärts finden daselbst passende Pension. Nach fertiger Ausbildung werden ihnen Stellungen nachgewiesen. Der Prospekt über diese Lehranstalt wird bereitwilligst versandt und besagt alles Nähere. Wer Lust hat, Kindergärtnerin zu werden, der gehe dort hin, um tüchtige Ausbildung zu erlangen. **M. Fickert.**

Privatpflegeanstalt für geistig Schwache in Beutelsbach i. R.

Lieber Robert! Deine liebe Gattin hat sich nun eine schöne neue Waschmaschine angeschafft und macht dadurch eine große Ersparnis? Wie geht es denn Deiner lieben Frau? Karl mußte in die Schule. Dieser erste Schulgang war für Mutter und Kind ein schwerer Gang. Er geht jetzt jeden Tag in die Schule und fertigt seine Hausaufgaben pünktlich an. Wie freut er sich, wenn es ihm geglückt ist, einen Buchstaben schön auf die Tafel zu bringen! Seine Geisteskräfte regen sich, er berechtigt zu den schönsten Hoffnungen, hat ein gutes, treues Gedächtnis und die Verstandskräfte werden durch Übung und Anstrengung gekräftigt. Daß die Begabung der Kinder eine gar verschiedene ist, das sehen die Lehrer am besten in der Schule; in manches Kind ist wegen schwacher Begabung nichts „hineinzubringen", es lernt nicht lesen, schreiben, rechnen usw. Es sind dies unglückliche Menschen, die nach den Schuljahren noch ganz besonderer Pflege bedürfen. Geistig schwache, pflegebedürftige Personen finden eine gute Aufnahme in der Privatpflegeanstalt für geistig Schwache in Beutelsbach i. R., Besitzer Herr Adolf Romberg. Es werden Personen beiderlei Geschlechts aufgenommen, schon von 16 Jahren an; auch an Altersschwachsinn Leidende finden Aufnahme. Die Behandlung ist familiär und die Verpflegung gut und gewissenhaft. Referenzen, Prospekte usw. sind erhältlich durch den Besitzer. Wer nur einen Sommeraufenthalt wünscht, kann da absteigen. Herz lich grüßt Dein **O. C. Glück.**

Privatpflegeanstalt f. geistig Schwache
Beutelsbach i. R., Württemberg.
Gegr. 1832.
Aufnahme v. geistig schwachen, pflegebedürftigen Personen beiderlei Geschlechts; auch an Altersschwachsinn Leidende. Liebevolle familiäre Behandlung, gute gewissenhafte Verpflegung. Mäßige Pensionspreise. Vorzügliche Referenzen. (Aufnahmen auch nur zum Sommeraufenthalt für Kranke und deren Angehörige zur Erholung, welche bei ersteren sein wollen.) Prospekte und Näheres durch den Besitzer **Adolf Romberg.**

Volldampf voraus.

„Unsere Zukunft liegt auf dem Wasser" (Kaiser Wilhelm II.).

Mit Recht verlangen wir von unseren Volksvertretern, daß sie uns schnellstens die Gelder zur Herstellung einer großen Flotte bewilligen. Wir wollen den anderen Mächten gleichkommen. Überall wird für die Flotte geworben. Hat doch jüngst Deutschlands studierende Jugend ein nettes Sümmchen für Marinezwecke gesammelt und unserem erhabenen Kaiser zu seiner silbernen Hochzeit geschenkt. Schon früh müssen die Eltern Sorge tragen, daß die Kinder für unsere Flotte sich begeistern lernen. Schenken sie ihnen zum Weihnachtsfest oder zu Geburtstagen das hochinteressante Flottenspiel „Volldampf voraus". Es war eine äußerst glückliche Idee des Herrn Hermann Windrath zu Grevenbroich im Rheinland, solch ein nützliches Unterhaltungsspiel auf den Markt zu bringen. Bei jedem Spiel gibt es zwei Parteien, so auch beim „Volldampf voraus". Es wird mit kleinen Schiffsfiguren von verschiedenem Wert gespielt. Der Geist wird angestrengt. Man muß die Spielregeln, welche sehr klar angegeben sind, nur eingehend studieren. Es gibt 3 Ausgaben zu 3, 5 und 8 Mk. „Volldampf voraus" hat eine schöne Ausstattung und ist in den Buchhandlungen oder Spielwarengeschäften, auch direkt vom Erfinder erhältlich. Es ist ein herrliches Geschenk von dauerndem Wert. **Theda Dieckmann.**

Unsere Perle, unsere Katze u. a.

Glücklich, wer eine Perle sein eigen nennen kann, eine Perle, die als treue Hausgenossin ihre Pflicht tut und das Leben verschönt. Auch hier kann man sagen: O rühret, rühret nicht daran. Gar zu bald tritt ein Wechsel ein, und die betrübte Hausfrau geht wieder auf Dienstbotensuche. Gute Lehren, die, wenn beherzigt, eine solche Perlen schaffen könnten, gibt E. Tonetta in einem kleinen Büchlein: „Schatzkästlein für Dienstmädchen", Verlag von Julius Püttmann in Berlin. Gute Ermahnungen, Winke und Belehrungen spendet die erfahrene Verfasserin, und wenn auch nur die Hälfte von dem beherzigt wird, was in dem Büchlein empfohlen wird, so kann das Dienstmädchen zufrieden sein und wird die Herrschaft vollauf befriedigen. Allerdings wird von der Herrschaft meist den Dienstmädchen wenig Liebe entgegengebracht, man betrachtet sie wohl gar als ein notwendiges Übel, aber das liebe — Kätzlein wird gehätschelt, als ob es eine halbe Erbtante wäre. Wir möchten diese Liebe zu den Tieren niemandem verargen, trifft man sie doch nicht selten da, wo wenig Gelegenheit geboten ist, das liebebedürftige Herz einem Menschen zu öffnen. Aber viel Unvernunft ist auch oft dabei, wenn die langgeschwänzten Lieblinge nicht so gehalten werden, wie es für sie am vorteilhaftesten ist. Eine Tierfreundin, die sich Zoophila nennt, hat auf Grund langjähriger Erfahrung eine Anleitung zur rationellen und dem Besitzer Freude bereitenden Haltung und Pflege der „Zimmerkatze" geschrieben, Verlag von Glaser u. Sulz in Stuttgart, Preis 25 Pfg. Lauter gute Regeln werden gegeben, wenn wir auch im einzelnen hier oder da eine etwas größere Ausführlichkeit des im ganzen nur 16 Seiten starken Heftchens wünschten. Gerade alte Leute haben eine berechtigte Vorliebe für Kätzchen, und mit einem kühnen Gedankensprung sind wir bei der „Lebensführung im hohen Alter", über die der Primararzt Dr. Josef Hermann ein vortreffliches Bändchen geschrieben hat, das an dieser Stelle allen denen, die sich eines langen Lebens freuen dürfen, empfohlen sei; aus dem Verlag von Hans Hedewigs Nachfolger, Kurt Ronniger in Leipzig für 2 Mk. geb. zu beziehen. Enthält das Buch fast nur Fragen, welche gestellt werden, um das Schwinden der Körper- und Geisteskräfte einzelner Menschen zu verzögern, so sei es gestattet, hier noch zwei Schriften von Dr. Max Thal zu erwähnen, welche beachtenswerte Beiträge liefern zur fortschreitenden Entwicklung wichtiger Kulturfragen unter den Titeln: „Das Christentum und die moderne Frauenbewegung. Preis 60 Pfg., und „Mütterrecht, Frauenfrage und Weltanschauung", Preis 2,50 Mk. Die geistreichen Ausführungen bieten manchen neuen Gesichtspunkt, der die Frau hinausdenken läßt über den oft beschränkenden Kreis der häuslichen Pflichten. Verlag von Hermann Peters in Göttingen.

Eine fesselnde Lektüre für die Frauenwelt sind

Anny Wothes Schriften.

Das Haus am Rhein, 4.00 M., **Suse,** 5.00 M., **Im Klosterhof,** 4.50 M., **Das Märchenschloß,** 5.00 M., **Heidezauber,** 4.50 M., **Auf Ruinen,** 5.00 M., **Es tagt,** 4.00 M., **Zigeunerliebe,** 3.00 M., **Warum?** 5.00 M., **Weltvergessen,** 4.00 M., **Der Berg des Lichts,** 4.00 M., **Ragna,** 4.50 M., **Die Siegerin,** 4.00 M., **Irrendes Licht,** 5.00 M., **Verfemt,** 5.00 M., **Firnenglanz,** 5.00 M., **Moderne Pilger,** 5.50 M., **San Martino,** 5.00 M. **Ferner Selbsterlebtes. Aus den Werkstätten deutscher Poesie und Kunst,** 10.00 M. — Eleg. geb. durch alle Buchhandlungen oder portofrei von

Adolf Mahn's Verlag in Leipzig, Inselstraße Nr. 26.

Anny Wothes Schriften.

Ich habe einmal von einem Parvenü gelesen, der auch eine Bibliothek haben wollte. Der Kammerdiener, den er sich zur Selbstdressur angeschafft hatte, hatte ihm nämlich gesagt, das müsse so sein, das gehöre zu einem vornehmen Manne. Er gab Auftrag zur Beschaffung einer Bibliothek, und als er angeben sollte, welche Werke zu wählen wären, sagte er, es sollte das gemacht werden wie allgemein üblich, oben kleine und unten große Bände. So schlimm ist es Gott sei Dank in Deutschland nicht, aber doch kann ich dem Durchschnittsdeutschen den Vorwurf nicht ersparen, er hat kein literarisches Interesse. Kauft sich einer einmal in einem Bahnhofe ein Buch, so wird er zu allererst nach einem Werk greifen, das ihm einen pikanten Inhalt verspricht, oder er mißt seine Literatur mit der Elle ab und zieht den dicken Band dem dünnen Band bei gleichem Preise vor. Der Inhalt und der Gehalt der Lektüre ist ihm gleich; aber er will gekitzelt sein, und je mehr Paprika er dazwischen findet, um so lieber ist es ihm. Ein unverdorbener und geschulter Geschmack vermeidet solche Sachen. Wie prächtig und wie schön sind die einzelnen Werke von Anny Wothe; welche tiefe und menschliche Wahrheit und poetische Stimmung finden wir darin; wie fein und dabei mit welcher Sicherheit sind die Situationen geschaffen und durchgeführt. Sie sind durchflochten von Grazie und lyrischer Anmut, voll sittlicher Reinheit und können jedem jungen Mädchen in die Hand gegeben werden. Vorsteherinnen von Pensionaten können sie ihren Zöglingen zu gegenseitigen Geschenken angelegentlichst empfehlen. Die Bücher sind nicht nur zur Unterhaltung geschrieben, sie besitzen auch einen nicht geringen ethischen Wert. Flott geschrieben und von Anfang bis zum Ende fesselnd, gewähren sie dem Leser Einblick in mancherlei Lebensverhältnisse, die ihn interessieren und die immer im Rahmen des Natürlichen und Wahren bleiben. Anny Wothes Schriften sind durch Adolf Mahn's Verlag in Leipzig in schönen Einbänden zu Preisen von 3 bis 5 Mk. der Band zu haben. Besonders hervorragend sind „Wellenrauschen", „Heidezauber", „Ragna", „Zigeunerliebe", „Auf Ruinen", „Es tagt", „Moderne Pilger", „Irrendes Licht", „Firnenglanz", „Suse", „Selbsterlebtes aus den Geisteswerkstätten deutscher Poesie und Kunst" (10 Mk.) usw. Auch in jeder Buchhandlung sind Anny Wothes Schriften zu haben.

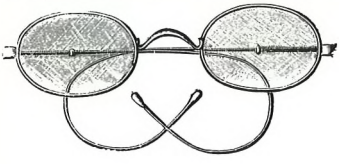
Lina Wester.

Wenn ſich zwei Herzen ſcheiden,
Die ſich ſo treu geliebt.

INSERATE,

die wir unsern Lesern zur gefälligen Beachtung angelegentlich empfehlen.

Rathenower Brillen, Pinc.



u. s. w.

Perspektive, Fernrohre, Operngläser, Mikroskope, Lorgnetten, Thermometer, Barometer, Wetterhäuschen, Lupen, ∴ ∴ ∴ Lesegläser, Bandmasze ∴ ∴ ∴ Kompl. Gläser-Kasten für Ärzte.

Reparaturen prompt u. billig.

Ebels Universal-Glas für Reise, Jagd und Theater

große Lichtstärke, großes Gesichtsfeld, klare scharfe Bilder, leichtes Gewicht. In Messingfassung mit feinstem Leder bezogen. Schwarz lackiert, sehr elegantes Glas. Preis **10,00** Mk. inkl. feinem Lederetui m. Riemen. Garantie: Zurücknahme innerhalb 8 Tagen.

Wilh. Ebel, Optische Anstalt

Rathenow a. H. Gegr. 1885.

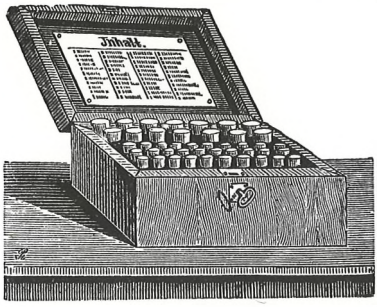
∴ ∴ Preisliste über alle Artikel kostenfrei! ∴ ∴

Nural

(früher Nutrol) **hilft die Speise im Magen verdauen, bewirkt regen Appetit, hebt die Kräfte, beseitigt schlechte Verdauung.** Künstl. verdautes **Nähr- u. Verdauungsmittel,** seit **11 Jahren vielseitig ärztl.** verordn. m. großart. Erfolg z. Diät bei **aller Verdauungsstörungen, Magenleiden, Blutarmut, für Nervöse u. Schwächliche, auch Kinder.** Broschüre mit zahlreichen Gutachten gratis und **zur Probe** ½ **Flasche Mk. 1.75** franko, ¹/₁ Fl. (ca. 500 gr Inh.) **Mk. 3.—.** Erhältlich in den Apotheken oder direkt von den alleinigen Fabrikanten

Klewe & Co., G. m. b. H.
DRESDEN C. 39.

Empfehlenswert für jede Familie ist eine homöopathische Hausapotheke,



denn die homöopathischen Arzneien haben sich, wenn gewissenhaft zubereitet und richtig angewendet, bei allen heilbaren Krankheiten bewährt.

Die **anerkannt zuverlässigsten homöopathischen Arzneien** in bezug auf sichere Wirkung sind diejenigen der

Homöop. Central-Apotheke
Dr. Willmar Schwabe, Leipzig

(bekanntlich das größte und berühmteste homöopathische Etablissement der ganzen Erde), welche sie sowohl in Hausapotheken zusammenstellt, als auch in einzelnen Flaschen liefert, nebst passenden Lehrbüchern zur Behandlung kranker Menschen wie auch kranker Haustiere. — **Illustrierte Preislisten** mit Anhang eines kleinen homöopathischen Hausarztes gratis und franko.

Grand Prix Weltausstellung St. Louis 1904.

Kalodezma- GELEE SEIFE PUDER.

Unübertroffen zur Erhaltung einer schönen Haut! F. WOLFF & SOHN, KARLSRUHE.

Zu haben in Apotheken, Parfümerie-, Drogen- und Friseur-Geschäften.

Flechten

Ausschläge, Jucken, Schweißfuß, Wundsein, skrofulöse Wunden etc.

Offene Füsze

behandelt man am zweckmäßigsten und mit bestem Erfolg durch Anwendung der **Grundmannschen**

Heil- u. Flechten-Salbe.

Sehr geehrter Herr!

Ihre Heilsalbe kaufte ich für eine an Krampfaderwunden leidende Dame und war frappiert über die phänomenale Wirkung derselben. Die Dame hatte jahrelang an offenem Bein gelitten u. ist durch Ihre Wundersalbe binnen acht Tagen geheilt worden. Für dasselbe schmerzhafte Leiden haben wir die Salbe noch wiederholt mit Erfolg anderen geben können.

Achim b. Bremen. **Frl. Hilde v. Hahn.**

Diese Grundmann-Universal-Heil- und Flechtensalbe ist in Apotheken a 1 Mk., 4 Sch. 3 Mk. zu haben in Original-Packung **rot** mit **weiszem** Kreuzband und der

Adresse: **Apotheker Grundmann, Berlin SW.,** Friedrichstr. 207.

Schädl. Fälschungen weise man zurück.

Bredows Nährkaffee

ist der beste Gesundheitskaffee, da er

koffeinfrei

ist, trotzdem aber Geschmack und Aroma des reinen Bohnenkaffee besitzt. Derselbe wird seiner großen Nährkraft und Wohlbekömmlichkeit wegen von Ärzten verordnet. Besser wie Kakao, Tee, Milch, Getreidekaffee und alle sonstigen Kaffeeersatzmittel.

Qualität	+	I	III
Preise 1 Pfd.	**1.20**	**1.00**	**0.50**

Versand in Postpaketen a 4½ kg. Inhalt nach allen Orten Deutschlands franko unter Nachnahme!

BREDOW, Nährkaffeefabrik,
Schiltigheim i. Els.

Besteller wollen sich auf „Sei sparsam“ beziehen.

Unterkleidung

FÜR HERREN. FÜR KINDER. FÜR DAMEN.

in den besten Qualitäten,
in einer mannigfaltigen
Grössen-Auswahl,
in den feinsten Ausstattungen,
in sachverständiger Ausführung,
mit Garantie für tadellosen Sitz u.
grösste Haltbarkeit
zu den billigsten Preisen
ist zu haben aus der

Hervorragende Neuheiten in Herren-Socken.

STRUMPFWAREN-FABRIK

Hervorragende Neuheiten in Damen-Strümpfen.

F. B. Eulitz

Leipzig, Grimmaische Strasse 30.

Paschens orthopädische Heilanstalt Dessau N. Ohne Operation, ohne andauernde Bettruhe!

Rückgratsverkrümmungen, Verkrümmungen der Glieder nach Rhachitis (englische Krankheit), **Kinderlähmungen** **Knochenbrüche** werden mit überraschendem Erfolg unter Anwendung von für jeden einzelnen Fall unter Mitwirkung und Aufsicht des Direktors der Anstalt konstruierten mechanischen Apparaten behandelt.

Elektrische Massage. Untersuchung mittels Röntgenstrahlen. Sonnenkurhaus. Für Kinder Schulunterricht in der Anstalt.

Illustrierte Prospekte durch die Verwaltung der Anstalt portofrei.

Victor Wolf, Hoflieferant, Seifenfabrik, Schlüchtern.

Lieferant fürstlicher Höfe, Militär-, Domänen-, Guts- und Badeverwaltungen, Gasthofbesitzern, Krankenhäusern, Haushaltungsschulen, Beamten, Landwirten u. s. w.

Bahnversand an alle Private **franko** nach jeder Station des Deutschen Reiches.

Verl. Sie Broschüre. Vertreter gesucht.

LONDONS „Non plus ultra"

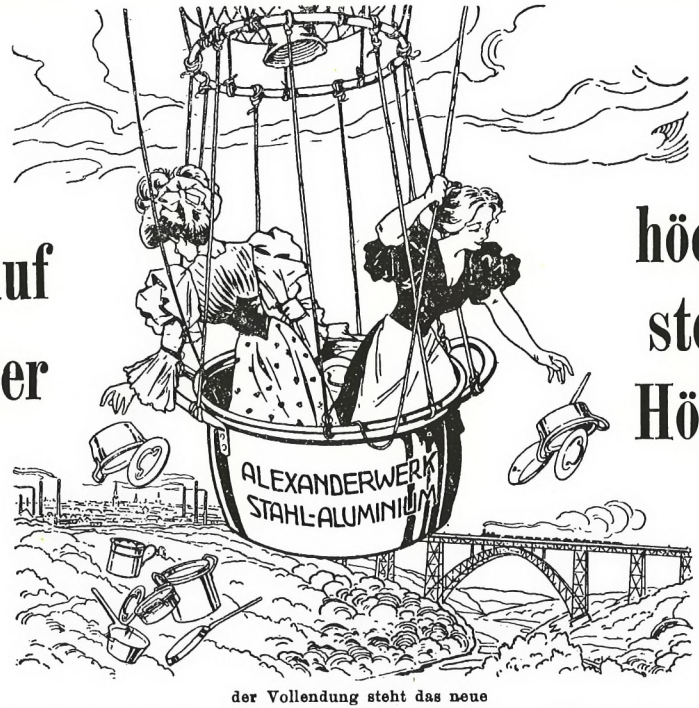
Waschmaschine 12 Mk.

in jede Wanne passend, wäscht tadellos sauber. Garantiert ohne Nachwaschen mit 75% Zeitersparnis.

Leop. London u. Co., Hamburg 11,
Admiralitätsstr. 22.

Geehrter Herr London! Teile Ihnen mit, daß ich mit der von Ihnen bezogenen Waschmaschine Non plus ultra sehr zufrieden bin. Sie hat meine Erwartungen noch übertroffen, sie wäscht tadellos sauber und ist für mich alte 67jährige Frau eine sehr große Erleichterung. Wenn ich früher mit Grauen an den Waschtag dachte, so hat derselbe jetzt keine Schrecken mehr für mich. Die reine Spielerei! Ich habe sie schon bei Bekannten und in meiner Familie empfohlen und werde stets bereit sein, es weiter zu tun, denn man spart durch Ihre Waschmaschine Zeit, Geld und Kräfte. Achtungsvoll

Frau C. Ulfers, Mühlenkamp 10, Hs. 8.



Auf der höchsten Höhe

der Vollendung steht das neue

Alexanderwerk - Stahl - Aluminium - Kochgeschirr.

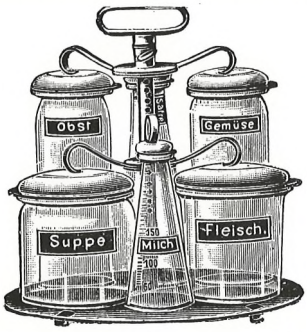
Vereinigt die **Festigkeit des Stahls** mit den ausserordentlichen **hygienischen Vorzügen** des Aluminiums. Leicht zu **reinigen.** Unverwüstlich. **Säurefest.** Wird von **keiner Säure** angegriffen.

Kein Abspringen von Emaillesplittern.
Im Gebrauch **billiger** als Emaillegeschirr.
Ausführliche Broschüre wird **kostenlos** versandt.

Zu haben in allen Küchengeräthandlungen.

Alexanderwerk A. von der Nahmer Akt.-Ges., Remscheid. 1500 Arbeiter.

Koche auf Vorrat!



Wecks Apparate zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel
sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Einfach, solide, zuverlässig!

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt. Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genesungsheime von epochemachender Bedeutung.

Man verlange ausführliche Drucksachen sowie Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen **(Baden).**

Keine Vergiftung!
Kein Verbrennen mehr!
mit Vitriol-Schwefelsäure!

Statt der gefährlichen ätzenden Schwefelsäure (Vitriol) nimmt die fürsorgliche und kluge Hausfrau zum **Putzen von Kupfer- und Messinggerätschaften** nur

„Vitrolin".

Ein Versuch überzeugt. — Probepaket gratis.

Paket **a 10—50 Pfg.** überall erhältlich. Wo keine Niederlagen auch direkt durch die

Chemische Fabrik von
Dr. J. Trost, Bad Ems.

Lederputz-Crême „KAVALIER"

Das Beste vom Besten!

Wer jemals „**Kavalier**" gekannt,
Nimmt andre Schuhcrême
nie zur Hand!

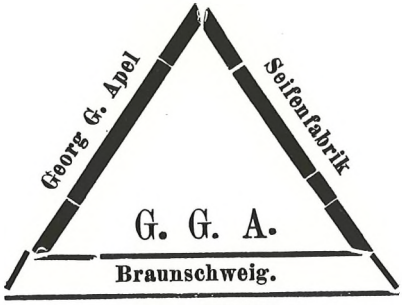
Überall erhältlich!

Fabrik:
Union Augsburg.

Alles Zerbrochene

kittet dauerhaft **Ruf's** rühmlich bekannter gesetzlich geschützter **Universalkitt** Glas 20 bis 50 Pfennig. Erhältlich in den besseren Drogerien und Glaswarenhandlungen, event. auch direkt vom Fabrikanten

Alwin Ruf Nachf. in München-Riesenfeld.



Bäckerklint 9.

Ein

Todesurteil

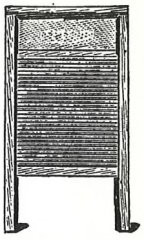
für jedes andere Waschmittel bedeutet der einmalige Versuch mit

Apels

Bleichseife

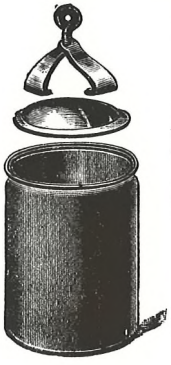
10 Pfund-Postpaket M. 3.—
pro Zentner M. 20.—

Dessauer Waschbretter



mit **Riffelglas**-Einlage, besonders für feine Wäsche, mit **Linienglas**-Einlage für gröbere Wäsche jeder Art sind in bezug auf Waschwirkung unübertroffen. Sie sind stets sauber und glatt, hinterlassen keine Rostflecken, zerreißen nie die Wäsche und sind bei sachgemäßer Behandlung unbegrenzt haltbar. Größte Ersparnis an Seife und Zeit. — Zu haben in den meisten einschlägigen Geschäften, wo nicht, Aufgabe von Bezugsquellen oder direkt vom

Industrie-Werk H. Thiemann, Dessau 10.



Einmach-Büchsen

aus Blech gezogen und verzinnt, mit äußerst bequemem, sicherem Verschluß, **sehr solide**, im Gebrauch bestens bewährt, liefern billigst:

Rheinisch-Westfälische Sprengstoff-Akt.-Ges.,
Abteilung:
Blech-, Presz- u. Stanzwerke,
Köln.

Zur Erzielung prachtvoller

PLÄTTWÄSCHE

IST **BATTIG'S**

Bielefelder Glanz-Stärke

die anerkannt **beste**
Vorzüglichste Rohstärke für Oberhemden, Kragen u. Manschetten.

Battig's flüssige
Cremefarbe
gibt herrliche Nuancen!
Literfl. 2,—
3/4 Literfl. M. 1,50.
— Battig's —
Glanz-Creme
hervorragendes Wäscheglanzmittel!
1/2 kg-Dose M. 1,25.
Wo keine Niederlagen, wende man sich direkt an die Fabrik.

Der schönste Schmuck

für **Gärten, Lauben, Balkons, Gartenrestaurants** usw. sind die so beliebt gewordenen

Naturholz-Möbel.

Hergestellt von Kiefern, Birken und geschältem Eichenholz werden diese am geschmackvollsten u. billigsten von

Wilhelm Gnauke, Möbelfabrikant
in **Schweizermühle bei Königstein** in Sachsen,
ältestes Geschäft in diesen Artikeln, gegr. 1875.

Lauben, Pavillons, Toreingänge, Brücken und Geländer in nur bester Ausführung. **Blumentische, Blumenständer, Palmständer Goldfischblumenständer** als Festgeschenke jeder Art vorzüglich geeignet und für jeden Zweck passend. Muster zur Ansicht franko gegen franko.
Hochachtungsvoll empfiehlt sich
D. O.

Ein Vermögen mit 10 Hühnern!

erwerben Sie leicht, wenn Sie meine **lehrreiche Broschüre über**

„Rationelle Fütterung des Zuchtgeflügels, Fütterung und Aufzucht der Kücken“,

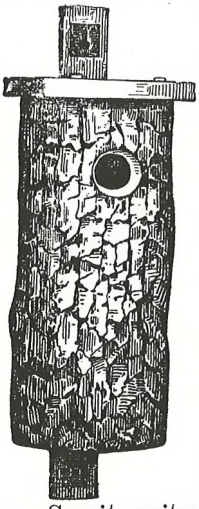
und **nur meine konkurrenzlosen Brutmaschinen, künstl. Glucken, automatische Trinkgefäße, Futtertröge usw. benutzen.** — Verlangen Sie sofort per Karte und deutlicher Adresse obige Broschüre mit interessant. Prospekt, Abbildungen und Preisliste **gratis und franko.**

P. Kochs, Düsseldorf,

Schließfach 213.

Zur Hufpflege sollen alle sparsamen *Frauen* Ihren Männern empfehlen, die **Weimarische Hufschmiere** vom Hofrossarzt H. Fabricius Nachf., Weimar 18 zu *verwenden.*

Bei vorschriftsmäßiger Anwendung dieser unübertroffenen Hufschmiere gibt es keine huflahmen Pferde mehr, die Steingalle, Flachhuf, Zwanghuf, Hornspalte, spröde und lose Wände haben, fast wertlos und unbrauchbar sind. — Masse Dankschreiben, Anerkennungen aus allen Schichten, Hofkreisen, Tierärzten, Kavallerie-Regimentern, Marställen über vollständige Heilung. Man verlange in allen Apotheken, Drogerien, Sattler- und Hufschmiedegeschäften nur **Weimarische Hufschmiere.** Wo nicht erhältlich, Probesendung Mk. 6.00 franko. — Ausführliche Prospekte gratis.



Fabrik v. Berlepsch'scher

Nisthöhlen

Büren
in Westfalen.

Inhaber:

Hermann Scheid

Nur streng nach Vorschrift und unter Kontrolle des **Freiherrn von Berlepsch** arbeitend. — Somit weitere Anpreisungen wohl unnötig.

Prospekte gratis und franko.

Meisenfutter-apparat

nach

Frhr. v. Berlepsch

hergestellt durch

Hermann Scheid

Büren i. Westfalen.

Dieser seit drei Jahren ausprobierte und unter direkter Kontrolle des **Freiherrn von Berlepsch** hergestellte Futterapparat ermöglicht bei einmaliger Füllung mit Hanf ein wochenlanges Füttern der Meisen.

Preis kompl. inkl. Verpackung (Postkollo) **5** Mark **50** Pf.

Über **Winterfutter, Futterhäuser etc.** verlange man Preisliste gratis.

S. Roeder's Bremer Börsenfeder seit länger als 30 Jahren **bekannt** und **weltberühmt** als **beste Schreibfeder.** Überall zu haben. Man verlange ausdrücklich: **S. Roeder's Bremer Börsenfeder,** weil viele minderwertige Nachahmungen unter dems. Namen u. in ders. Form im Verkehr sind. **Berlin S., S. Roeder,** Stahlfeder- u. Federhalter-Fabrik.

„Monarchen aller Zeiten."

Neuestes Quartett-Spiel
sowie eine reizende Auswahl
prachtvoller

Beschäftigungs- und Gesellschafts-Spiele

fertigt die Fabrik

Kunstprägerei Buchholz
Preuß & Morgenstern
Buchholz i. Sachsen.

Dieselbe liefert nur an Wiederverkäufer, wird aber alle ihr aus Privatkreisen zugehenden Anfragen und Bestellungen bereitwilligst den in Frage kommenden Spielwarenhandlungen **zur direkten Erledigung überweisen.**

Herz Jesu, Herz Maria oder Schutzengel der Kleinen,

leuchtende Statuen.

Die Figur ist aus weißem, rosa oder himmelblauem transparenten (durchsichtigen) Glas, matt oder glänzend, wiegt ca. $2\frac{1}{2}$ kg. und ist aus einem Stück samt Ölbehälter. Für **Krankenzimmer, Kinderstuben ganz besonders als**

Nacht-Licht

geeignet.

Preis nur **Mk. 5,50** per Stück, mit Carbonalicht (brennt ohne Öl 2 Jahre) **50 Pfg.** höher.

Entzückend für jung und alt.

Eine herrliche Neuheit

sind Herz-Jesu-Statuen mit **Musikwerk.** Im Innern der künstlerisch ausgeführten Christus-Statue ist ein Schweizer Musikwerk angebracht und seitwärts an der Figur befindet sich ein Schlüssel zum Aufziehen. Das Werk spielt 2 Arien („Stille Nacht, heilige Nacht" und „Großer Gott, wir loben Dich"). Preis nur **Mk. 10,—** per Stück. Versand nur gegen Nachnahme.

Ernst Hess, Klingenthal i. Sa.

Preisausschreiben.

Der Verlag von Adolf Mahn in Leipzig setzt wieder

125 Preise in bar und Büchern im Werte von 3000 (dreitausend) Mk.

aus für eine größere Anzahl der besten, auf Grund eigener Erfahrung verfaßten Beschreibungen empfehlenswerter

Kurorte, Bäder, Sommerfrischen, Heilanstalten, Hotels, Pensionen, Pensionate u. Unterrichtsanstalten aller Art

im In- und Auslande, sowie für Besprechungen empfehlenswerter **Reise-Utensilien, Reisekleidung, Reiselektüre, Reiseproviant, Sport-Artikel** und alles dessen, was der **Gesundheit, Körperpflege, Bequemlichkeit und Ersparnissen** auf Reisen dient, mit genauer Angabe der Bezugsquellen für die

13. Auflage

des weltbekannten Reisebuches

„Wohin?"

Ein Führer und Ratgeber für alle Reiselustigen

herausgegeben von **Anny Wothe.**

Preis elegant gebunden 3 Mark.

Die Preise sind:

1 Preis in bar		800 Mk.
1 „ „ „		400 „
1 „ „ „		200 „
2 Preise „ „	je 100 Mk.	200 „
2 „ „ „ „	50 „	100 „
2 „ „ „ „	40 „	80 „
2 „ „ „ „	30 „	60 „
3 „ „ „ „	25 „	75 „
5 „ „ „ „	20 „	100 „
5 „ „ „ „	15 „	75 „
1 „ „ „ „	10 „	10 „
100 Preise best. in je 3 eleg. geb. Büchern.	Wert 9 Mk.	900 „
125 Preise	Gesamtwert:	3000 Mk.

Nähere Bedingungen versendet Adolf Mahn's Verlag in Leipzig an jede angegebene Adresse kostenfrei.

Möglichst baldige Einsendung erwünscht. Alle Einsendungen zum Preisausschreiben sind an

Adolf Mahn's Verlag in Leipzig, Inselstr. 26

zu richten. — Das Preisgericht besteht aus der Herausgeberin, den Mitgliedern der Redaktion der betreffenden Bücher und der Verlagshandlung.

Kinder, Kinder!

Wie oft hört man die Hausfrau und Mutter diesen Seufzer in ihrem Leben ausstoßen – und manchmal auch den Herrn der Schöpfung, wenn er nach des Tages Müh und Plag seine wohlverdiente Ruhe im Kreise seiner Lieben finden möchte. Wie oft aber hindern die lieben Kleinen ihre Eltern daran, jene ach so notwendige Entspannung des Abends vor dem heimischen Bildschirm oder unter den Klängen des Grammophons zu finden. Verzweifelt suchen die Eltern nach Rat, gerade die, die ihre Kinder nach anti-autoritären Rezepturen erzogen haben oder noch erziehen, und die jetzt die Früchte ihres Tuns ernten müssen. Was tun? So rufen tausendfach die gestreßten Eltern. Einen vorzüglichen Rat weiß da der extrabuch Verlag in Frankfurt, Rotlintstr. 45 H. Lest, ratlose Eltern, das Buch, das euren Stoßseufzer *Kinder, Kinder!* schon im Titel aufgreift. Gar manche Eltern, bekannte und unbekannte, bieten da ihren Erfahrungsschatz an: *Uns geht's genauso!* Es schreiben da u.a. Elisabeth Alexander, Ernest Borneman, Gabriele Flessenkemper, Erich Fried, Christine Holzkamp, Urs Jaeggi, Gerd Koch, Rita Marx, Herbert Obenland, Peggy Parnass, Bernhard Schön, Leona Siebenschön, Herbert und Till Stubenrauch. Herausgegeben haben das Werk Helga Häsing und Volkhard Brandes. Es kostet 19,80 Mk. und ist in allen guten Buchhandlungen des alternativen Establishment zu erwerben. Eltern, bevor der nächste Stoßseufzer *Kinder, Kinder!* eurer Kehle zu entweichen droht: greifet zu! Ihr könnt wieder hoffen.

Dr. Justus v. Parentis

fesselnde Lektüre

Helmut Ostermeyer
Zärtlichkeit DM 15,80

Coll Hofmann
Mein Erich ist schon lange tot DM 11,80

Leona Siebenschön
nacht leben
Ein tatsächlicher Roman DM 24,80

Volkhard Brandes
Den letzten Calypso tanzen die Toten
Eine tropische Revolutions-Romanze DM 9,80

Gegen Ende der Reise
Auf der Suche nach der indianischen Botschaft ca. DM 14,80

Leona Siebenschön
Der Mama-Mann ca. DM 19,80

Kurt Piehl
Latscher, Pimpfe und Gestapo
Roman eines Edelweißpiraten DM 19,80

Helga Häsing/
Volkhard Brandes (Hrsg.)
Kinder, Kinder!
Lust und Last der linken Eltern DM 19,80

angesagt: secene-deutsch
Ein Wörterbuch DM 9,80

Morgens um sieben ist der Tag schon gelaufen
Der alltägliche Skandal im Pflegeheim DM 9,80

Tina Stöckle
Die Irren-Offensive DM 29,80

Claudio Hofmann
Smog im Hirn
Von der notwendigen Aufhebung der Wissenschaft DM 19,80

Klauen
Texte zum alltäglichen Diebstahl DM 14,80

Alexander Markus Homes
Prügel vom lieben Gott
Eine Heimbiographie DM 11,80

Bienewald/Homuth
Ein Mädchen fürs Bett kannst du leicht haben DM 12,80

extra-buch

extrabuch Verlag
Fichardstraße 36
6000 Frankfurt 1

Brennesseltee, Ziegenhaltung und Tomaten auf dem Balkon
Nachbemerkung über das Sparen um die Jahrhundertwende und heute

„Du sollst nicht so schlurfen beim Gehen, das schadet deinem Rücken. Außerdem werden die Schuhsohlen abgenutzt. Ich kann nicht jede Woche zum Schuster gehen. Wer soll denn das ganze Geld verdienen, daß ihr uns kostet."

Wir erinnern uns. Bernhard: Meine Mutter kann mir heute noch sagen, was 1956 ein paar Schuhe für den Zehnjährigen gekostet haben. Sie braucht dazu nur eins der kleinen liniierten Notizbüchlein aufzuschlagen, in dem Jahr für Jahr jede Ausgabe notiert wurde.

Volkhard: Ich mußte als Fünf- bis Sechsjähriger gegen Ende des 2. Weltkrieges miterleben, wie eine Scheibe Brot in der hungrigen vierköpfigen Familie aufgeteilt wurde, der Pudding später sorgfältig geviertelt auf den Teller kam und auch dann noch keine Krume Brot verkommen durfte, als es nach der Währungsreform für das Geld endlich wieder „etwas gab". „Wer den Pfennig nicht ehrt, ist des Talers nicht wert", hörte ich immer wieder von Mutter, Großmutter, Tante und Kousine, auch wenn es schon längst keinen Taler mehr gab und mit dem Pfennig bestenfalls noch ein Bonbon zu kaufen war. Alle Welt sparte. „Wer spart, wahrt Lipper Art" - so warben in meiner Heimat, dem ehemaligen Fürstentum Lippe, die Sparkassen in Bahnhofshallen.

Unsere Generation ist mit Sparappellen groß geworden. Verbote und Ermahnungen waren von dem Hinweis begleitet: „Das können wir uns nicht leisten, das ist zu teuer. Wir sind doch keine Krösusse. Streng dich an, dann wird auch was aus dir, dann bekommst du eine ordentliche Stelle und verdienst selbst dein Geld."

Diese Sparsamkeitsideologie ist älter, als wir es sind. Die Mischung aus planmäßig betriebener Selbstbeschränkung und bescheidenem Wohlstand, aus unfreiwilligem Verzicht und der Sehnsucht nach dem Leben der besseren Stände durchzieht bereits den „praktischen Ratgeber für sorgsame Hausfrauen". Er erinnerte uns an so viel Bekanntes und Vertrautes und Verhaßtes aus unserer eigenen Kindheit und Jugend, daß wir nicht zuletzt aus diesem Grund auf die Idee kamen, ihn neu herauszugeben.

Sei sparsam! war ein Buch für aufstrebende Kleinbürger, die sich zwar „ein Mädchen" leisteten, gleichzeitig aber einen Wirtschaftsgarten versorgen mußten, um mit dem wenigen Geld auszukommen, das „der Gatte" nach Hause brachte. Für den Sohn mußte standesgemäße Kleidung und für die Tochter eine ordentliche Ausstattung her, und wenn der Vorgesetzte des beamteten Gemahls zum Abendessen kam, sollte in der Wohnung repräsentiert werden.

Dieser ständige Zwang, mehr zu scheinen als zu sein, zu bestimmten Gelegenheiten mehr auszugeben, als man sich eigentlich leisten konnte, war die Basis für das „Donnerwort" *Sei sparsam!*, das die „arme geplagte Hausfrau auf ihrem gesamten

Lebensweg" traf (so Anny Wothe im Vorwort). Die feinere Lebensart des „Vornehm geht die Welt zugrunde" wird am besten durch die Geschichte des verarmten schlesischen Adligen illustriert, der im Berlin der 20er Jahre 1. Klasse Straßenbahn fährt und anschließend bei „Aschinger" sich nicht einmal eine Bockwurst zur Erbsensuppe leisten kann.

Anny Wothe, die im Kaiserreich hohe Auflagen mit Besinnungstraktätchen und Ratgebern erreichte, hat dieses Buch für Frauen herausgegeben. Die Sparsamkeitsappelle wie die Animation zum Kaufen richten sich – ganz im Stil der Zeit – an „sorgsame Hausfrauen" und nicht etwa -männer. Die erscheinen als ausschließliche Nutznießer ihrer aufopferungsvollen Ehefrauen und werden allenfalls zur strafenden Autorität bei der Sparsamkeits-Erziehung der Kinder (zeitweise sogar der Gattin). So können man und frau das Büchlein auch als Dokument kleinbürgerlicher Sozial- und Sittengeschichte lesen.

Als wir diesen „Klassiker der Jahrhundertwende" – 1906 bereits in der 12. Auflage erschienen – im Antiquariat aufgestöbert hatten, fühlten wir uns aber nicht nur an unsere eigenen Mütter und Großmütter erinnert. Beim Durchblättern fanden wir viele Beiträge, die – ein bißchen sprachlich aufgemöbelt – im Ökobuch des 2001-Ladens oder auf der Seite mit den billigen Rezepten in der Frauenzeitschrift *Brigitte* hätten abgedruckt sein können.

Sparen ist ja wieder in Mode. Die in Bonn reden genauso davon wie die in der Ökoszene. Allerdings: den einen geht es um Verzicht zugunsten der Besserverdienenden, den anderen um eine gesunde (Über)Lebensweise.

Allenthalben bringt die wirtschaftliche Krisensituation 80 Jahre nach Erscheinen des Buches ähnliche (und teilweise durchaus nützliche) Tips und Rezepte hervor. Ob das nun Hinweise für die Ziegenzucht, Tips zum Tomatenziehen auf dem Balkon, Erfahrungen über die Verwendung von Schwarzbrot- und Kuchenresten, die Wirkung von Brennesseltee oder die Anleitung für einen Kinder-Garten in alten Zigarrenkisten sind. Die Zeit ist wieder reif für natürliches (sparsames) Leben: Seit dem Kostendämpfungsgesetz empfiehlt auch die Krankenkassenzeitschrift Heilkräuter und andere Hausmittel als Rezept gegen viele Krankheiten, die Straßenarbeiter in einigen Bundesländern greifen wieder zur Sense und jedes Produkt mit dem Zusatz „Bio..." verkauft sich heute gut. Tips zum „einfachen Leben" haben wieder Hochkonjunktur, und der Rowohlt-Taschenbuchverlag gräbt nach fünfzehn Jahren das „Kochbuch für die Frau, die sparen will" aus.

Ist also alles wieder beim Alten, und können wir dem christdemokratischen Chefideologen Heiner Geißler unseren Reprint als allgefällige Unterlage für seine Spar-Appelle andienen? Ganz so einfach haben es die Spar-Aufrufer heute wohl nicht mehr: Ihre Aufforderungen zu Einschränkung und Verzicht können nicht mehr mit dem Versprechen auf eine bessere Zukunft winken; das nimmt ihnen keiner mehr ab. Aber vielleicht ist ja anstelle dieser Hoffnung die Sehnsucht getreten, überhaupt noch eine Zukunft zu haben. Anders können wir es uns nicht erklären, warum die alten Rezepte immer noch verkäuflich sind.

Im Verlauf der Arbeit an diesem Reprint hat sich unser Blickwinkel etwas verschoben. Wir konnten das Buch nicht mehr durchgehend als exotisches Dokument des Jahrhundertwende-Kleinbürgertums abtun. Dazu gibt es darin zu viele Gedankengänge, die sich auch in unseren alternativen Zusammenhängen finden lassen. Trotzdem und vor allem soll das nun entstandene „Werk" ein Lesevergnügen sein, illustriert und schmackhaft zubereitet – und wenn manche(r) noch einen der alten Tips gebrauchen kann, umso besser...

Noch einige Anmerkungen zur Auswahl. Wir haben aus der Vorlage einige Teile stark gekürzt. In der ursprünglichen Fassung hatten die drei Hauptabschnitte ein anderes (quantitatives) Gewicht: Zum Teil I gehörten noch einige Seiten „erbaulicher Unterhaltung", die die Leserinnen in die feinere Denk- und Lebensart von Fürsten und Königinnen einstimmen sollten. Ansonsten wurde Teil I weitgehend ungekürzt von uns übernommen; er reicht in der alten Ausgabe bis Seite 142. Die „Empfehlenswerten Bezugsquellen" machen – ebenfalls in verschiedene Unterabschnitte gegliedert – den Hauptteil des ursprünglichen Buches aus (Seite 143 bis 403). Dort gibt es mehr oder weniger geschickt verpackte Werbung, die durchaus nicht zur Sparsamkeit, sondern zum eigentlichen Zweck des Buches animieren sollte: die angepriesenen Waren und Dienstleistungen zu kaufen. Die Geschäfte und Firmen tauchen dann noch einmal im Teil III unter „Inserate" auf (ursprünglich von Seite 404 bis 482); auch daraus mögen in unserer Auswahl einige Beispiele genügen.

Die *Sei sparsam!* zugrunde liegende Verkaufsstrategie funktioniert bis heute: Sonderangebote vom *Massa-Markt* und *Wertkauf*, Spartips in der *Ikea-Kundenzeitung* und der *Apotheker-Postille* sollen nicht wirklich sparen helfen, sondern den Kunden das Geld aus der Tasche ziehen. Nichts wollen all diese Apostel der Sparsamkeit in Wirklichkeit weniger, als daß die Kunden wirklich sparen und den Konsum einschränken. So weit entfernt von der Jahrhundertwende sind wir damit also nicht.

Bernhard Schön/Volkhard Brandes
Hundsangen im August 1983

Sparen ist wieder Mode. Neu sind die Appelle zum alltäglichen Sparen allerdings nicht. Ein Griff in die Raritätenkiste – und schon kommt dabei was Passendes für die heutige Zeit heraus. Leider – dem Stil der Jahrhundertwende entsprechend – nur den sorgsamen Hausfrauen ans Herz gelegt, doch inzwischen sicher aber auch ein herzerfrischender Ratgeber für die vielen sorgsamen Hausmänner, die heutzutage dieses Land bevölkern.

extrabuch Verlag
ISBN 3-88704-303-0